

Lubelska Sybilla

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	3 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- 28.10
 1. 4l wody zagotować, dodać połowę ekstraktu, zagotować
 2. dodać 20g sybilli na 60 min
 3. uwodnić drożdże w wodzie + troszkę ekstraktu
 4. dodać 30g lubelskiego na 10 min (chmiele w szyszkach)
 5. dodać resztę ekstraktu na 5 min
 6. po zakończeniu gotowania dopełnić wody do 5l
 7. przelać do fermentora przez sitko, dodać 5l wody i schłodzić
 8. po schłodzeniu do 35st C 12BLG czyli $12+(35-20)*0,05=12,75$ BLG
 9. zadać drożdże

5.11

BLG=5, przelano na cichą. Wyszło ok. 9l.

13.11

Dodano chmiele, niestety pojawił się biały nalot na piwie (bakterie tlenowe)

16.11

rozlano do butelek

1x0,4l 3g cukru

2x0,33l 3g cukru

15?x0,5l 4g cukru

30 paź 2016, 20:08