

PILS SH Sybilla

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.75 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla PolishHops	21 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla PolishHops	20 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla PolishHops	20 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla PolishHops	20 g	1 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Staro Prague Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast