

Pils Sybilla

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **67C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (85.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.5%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager 189	Lager	Suche	11 g	Saflager