

## pils sybilla na dropach

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (84.3%)	80 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.5%)	70 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (4.5%)	78.3 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.6 kg (6.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Sybilla	25 g	7 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	1
-------------	-----	--------	--------	---