

Polski SMASH - Sybilla

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (100%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 20 min | 4.6 % |
| Whirlpool | Sybilla | 100 g | 15 min | 4.6 % |
| Na zimno | Sybilla | 130 g | 3 dni | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| US - 05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | H3P04 | 5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | NaCl | 4 g | Zacieranie | --- |