

# Polskie Ale Marynka Sybilla Oktawia

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (63.7%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (9.4%)	78 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (15%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.32 kg (12%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	16 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	1 min	9.2 %
Na zimno	Oktawia	30 g	5 dni	9.2 %