

# Polskie Ale Sybilla

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **7.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.1 kg (77.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 1 kg (18.9%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3.8%)  | 70 %       | 299 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g  | 30 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g  | 10 min | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale       |