

SH Sybilla

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | EKSTRAKT SŁODOWY jasny Bruntal | 3.4 kg (77.3%) | 81 % | 25 |
| Ziarno | Pale Ale optima | 0.5 kg (11.4%) | 81.6 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 20-30EBC optima | 0.25 kg (5.7%) | 75.9 % | 25 |
| Ziarno | pszeniczny optima | 0.25 kg (5.7%) | 82.2 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 12 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 35 g | 20 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 35 g | 7 min | 6.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 30 g | 4 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |