

# 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