

# Single Hop Sybilla

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.4 kg (73%)	75 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.5%)	75 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.8%)	74 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	75 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	22 g	fermentis