

Sybil 2 Czekoladowy

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **9.8**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	0.75 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11 g	Mauribrew

Notatki

- Ekstrakt początkowy 12 BLG, kolor ciemny brąz, 22 litry w fermentorze, drożdże zadawane w 15', warka 22. Warzone 24.11.2017. Końcowe BLG: 3, butelkowane 09.12. Słodkie, przyjemne.
26 lis 2017, 12:21