

Sybil (Oktawian v2)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (13.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) US | 3 kg (41.7%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Caraamber | 0.1 kg (1.4%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Carared | 0.1 kg (1.4%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 60 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 10 min | 6.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 3 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- Warka 29. warzone 23.03. z użyciem słodu Colorado Pale Base malt z Viking. Wyszło ok. 28l - 12,5 BLG. Przelewa e na cichą 10.04, zjedzenie do 1,5 blg
21 mar 2018, 12:38