

Sybil (Oktawian v2)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **4.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (81.8%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 25 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

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

Notatki

- Warka 12, warzone 6.05.2017. BLG początkowe 13,7, 22 litry. Odfermentował nppřed cichą do 2 Blg. 1,5 Blg przy rozlewie, bardzo fajne piwko
4 maj 2017, 19:50