

Sybilla/Citra

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **43**
- SRM **11.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (88.5%)	80 %	45
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.22 kg (11.5%)	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.3 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis