

Sybilla Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom karmel 30 | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 30 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.5 kg (84.6%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 65 g | 60 min | 6.2 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 5 min | 6.2 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 0 min | 6.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |