

# 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