

Sybilla Pale Ale v1.1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76.8 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76.8C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (25%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (25%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Sybilla | 15 g | 60 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 30 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 15 g | 10 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 15 g | 5 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 40 g | 1 min | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------|-----|-------|------|---------|
| US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |
|---------------|-----|-------|------|---------|