

Sybilla Pils

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.25 kg (91.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	3 min	3.5 %
Whirlpool	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Suche	5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-------	-----	---------------------------------------

Notatki

- Fermentacja

12 dni burzliwa, ok. 10°C

22 dni cicha, ok. 10°C

6 lis 2016, 23:12