

# SYBILLA SH APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (100%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	2 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	75 g	0 min	7.2 %
Na zimno	Sybilla	75 g	2 dni	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	1 g	Gotowanie	10 min