

Sybilla - single hope

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **83**
- SRM **4.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Viking Pale Ale malt "0"	4.34 kg (77.4%)	79 %	5
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	0.507 kg (9%)	82 %	5
Ziarno	STRZEGOM CAMEL PALE	0.25 kg (4.5%)	77 %	8
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	0.511 kg (9.1%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	200 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	150 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Chmiel świeży użyty w dniu zebrania
18 wrz 2022, 13:45