

SybM

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **11.7**

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 brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (66.7%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (33.3%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 60 g | 55 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 30 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 15 min | 3.5 % |
| Whirlpool | Sybilla | 60 g | 5 min | 3.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 200 g | 3 dni | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |