

Vermont IPA- Sybilla PL

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (60.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.66 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.66 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Sybilla	11 g	0 min	6 %
Na zimno	Sybilla	150 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	Us