

## W25.10.2017 Magnum Sybilla Citra (+ karmelowy żytni)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (96.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (3.8%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum GOR	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla AROMA	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla AROMA	10 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	---