

# Lubelska Sybilla

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.5**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (100%)	81 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	20 g	3 day(s)	4 %
Dry Hop	Sybilla	30 g	3 day(s)	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Dry	10 g	---

## Notes

- 28.10
  1. 4l wody zagotować, dodać połowę ekstraktu, zagotować
  2. dodać 20g sybilli na 60 min
  3. uwodnić drożdże w wodzie + troszkę ekstraktu
  4. dodać 30g lubelskiego na 10 min (chmiele w szyszkach)
  5. dodać resztę ekstraktu na 5 min
  6. po zakończeniu gotowania dopełnić wody do 5l
  7. przelać do fermentora przez sitko, dodać 5l wody i schłodzić
  8. po schłodzeniu do 35st C 12BLG czyli  $12 + (35 - 20) * 0,05 = 12,75 \text{BLG}$
  9. zadać drożdże

5.11

BLG=5, przelano na cichą. Wyszło ok. 9l.

13.11

Dodano chmiele, niestety pojawił się biały nalot na piwie (bakterie tlenowe)

16.11

rozlano do butelek

1x0,4l 3g cukru

2x0,33l 3g cukru

15?x0,5l 4g cukru

Oct 30, 2016, 8:08 PM