

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 $12+(35-20)*0,05=12,75$ 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