

#22 Oktawia APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (85.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.2 kg (7.5%)	85 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1.1%)	55 %	985
Na sam wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	60 g	3 dni	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Gotowanie	30 min
Czynnik do wody	whirlfloc	0.3 g	Gotowanie	9 min

Notatki

- Mnij chmielu i troszke jasniej
1 lis 2018, 22:13