

Octawia pale ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	10 min	8.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis