

# Oktawia Single Hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **70**
- SRM **8.5**

## 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**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (93.4%) | 90 %       | 26  |
| Cukier          | cukier                         | 0.12 kg (6.6%) | 95 %       | --- |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa   | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Oktawia | 20 g  | 25 min  | 6 %        |
| Gotowanie        | Oktawia | 20 g  | 10 min  | 6 %        |
| Whirlpool        | Oktawia | 60 g  | 240 min | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |