

Samotna Oktavia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayerman Pilsner Premium	5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	60 min	9 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	7 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	15 min

Inne	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	60 min
------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Woda z Biedry 1
28 maj 2020, 22:12