

SH Oktawia Polish APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (75.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (9.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.32 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.07 kg (2.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 20191130 - Warzenie, pozostawanie brzeczki do ostygnięcia na balkonie
 - 20191201 - Przelanie do fermentora, zadanie drożdży Safale US-05 (gęstwa po Session IPA 11,2 blg, ok. 400 ml)
 - 20191201 - 20191214 - Fermentacja burzliwa ok. 2 tygodnie w temp. 16-18 C, BLG po burzliwej 2,5
 - 20191214 - Przelanie na cichą
 - 20191219 - Chmilenie na cichą, ok. 20 g Oktawia (zbiór 2018, alfa-kwasy 8,7; sklep deptana)
 - 20191221 - Rozlew, BLG końcowe 2,5; ABV 4.7%; Odfermentowanie 78.2%
- 19 gru 2019, 21:18