

Wheat APA Oktawia

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	35 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	15 min	6 %
Whirlpool	Chinook	15 g	15 min	13 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Chinook	15 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------