

## #8 lekka oktawia

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	14.4 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---