

## aipa oktawia centennial

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **9.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (71.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (22.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.27 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.12 kg (1.9%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	30 min	7.8 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	9.7 %
Na zimno	Oktawia	100 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

## Notatki

- 15 blg 2 blg - burzliwa 2 tygodnie  
2 blg cicha 10 dni , zabutelkowano 27.12.2017  
dodano 4 gr glukozy na 0,5l  
czerwony k.  
*8 gru 2017, 08:35*