

# American Pale Ale Single Hop Oktawia

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	5 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Notatki

- Początek warzenia 13:00. Koniec warzenia 19:00. Drożdże zadane o godzinie 1:00 do wystudzonej brzezki 22 stopnie. Drożdże uprzednio uwodnione 1,5 h przed zadaniem w wodzie o temperaturze około 22 stopni. Gęstość brzezki po gotowaniu 12 BLG. Następnego dnia o 9:00 widoczny ruch w rurce fermentacyjnej.  
*17 lut 2017, 10:10*