

## Och... Oktawia!

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	kwasek cytrynowy	2 g	Zacieranie	0 min
wysładzanie				
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Fermentacja cicha	3 dni
Z dodatkiem chmielu				