

# Oktavia DDH IIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **78**
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	7 kg (82.4%)	80 %	7
Ziarno	Caramalt Fawcett	0.5 kg (5.9%)	76 %	35
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	100 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	1 min	9 %
Na zimno	Oktawia	75 g	10 dni	9 %
Na zimno	Oktawia	75 g	5 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorwk wapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk + pożywka	1 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	WhirlflocT	1 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Woda z biedry 2  
24 mar 2020, 21:01