

## oktawia

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.5 kg (100%) | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum    | 35 g  | 60 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Oktawia   | 30 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Oktawia   | 30 g  | 5 min  | 7.8 %      |
| Na zimno  | Oktawia30 | 30 g  | 5 dni  | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g   | Safale       |