

Oktawia Ale Lida strain

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (86.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3.8%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	70 g	2 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LIDA KVEIK STRAIN	Ale	Suche	4 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	7 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	whirfloc	4 g	Gotowanie	5 min