

# Oktawia PPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **54**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński       | 4.5 kg (81.8%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook PL | 53 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie | Oktawia    | 25 g  | 15 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Oktawia    | 25 g  | 5 min  | 7.8 %      |
| Gotowanie | Oktawia    | 25 g  | 1 min  | 7.8 %      |
| Na zimno  | Oktawia    | 75 g  | 5 dni  | 7.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Gotowanie | 60 min |

|                 |                |       |           |        |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 2 g   | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirfloct      | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Woda z Biedry 1:  
HCO - 220  
SO - 36  
Cl - 3  
Ca - 41  
Mg - 24  
Na - 9  
K - 2  
8 wrz 2019, 12:51