

# Oktawia S.H

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **63 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **63 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.7%) | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Oktawia | 17 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | Oktawia | 20 g  | 28 min | 7.1 %      |
| Gotowanie                 | Oktawia | 25 g  | 10 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g  | 5 min  | 7.1 %      |
| Na zimno                  | Oktawia | 50 g  | 6 dni  | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |