

# Oktawia Single Hop IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.35 kg (6%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia	25 g	60 min	7.8 %
Brzezka przednia	Equinox	15 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Oktawia	50 g	7 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile