

Oktawia Single Hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **70**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (93.4%) | 90 % | 26 |
| Cukier | cukier | 0.12 kg (6.6%) | 95 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Oktawia | 20 g | 25 min | 6 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 10 min | 6 % |
| Whirlpool | Oktawia | 60 g | 240 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |