

Oktawia smash

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pale ale strzegom | 3.5 kg (100%) | 79 % | 6.25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Oktawia | 12 g | 90 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Oktawia | 18 g | 60 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Oktawia | 12 g | 15 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Oktawia | 25 g | --- | 8.5 % |
| Na zimno | Oktawia | 45 g | --- | 8.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |

Notatki

- fermentacja w 12-15 stopniach
10 kwi 2016, 12:49