

oktawia & sybilla

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **14**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (32.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Oktawia	40 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Sybilla	40 g	5 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min