

## Pipa oktawia

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Colorado pale base            | 2 kg (31.3%)   | 70 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny                    | 2 kg (31.3%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II   | 0.5 kg (7.8%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.7 kg (10.9%) | 79 %       | 130 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 1.2 kg (18.7%) | 80 %       | 5   |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us 05 | Ale | Płynne | 400 ml | Spe          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Inne            | Płatki owsiane  | 200 g | Zacieranie | 60 min |