

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