

## polisch oktawia

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	0 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---