

Polish Wheat Oktawia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (43.2%)	90 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (43.2%)	90 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.05 kg (2.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	5 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	2 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	80 ml	Wyeast Labs