

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 |