

## R SH Oktawia

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny R	1.7 kg (79.1%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.45 kg (20.9%)	95 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia R	25 g	22 min	7.3 %
Gotowanie	Oktawia R	25 g	12 min	7.3 %
Gotowanie	Oktawia R	10 g	1 min	7.3 %
Na zimno	Oktawia R	40 g	7 dni	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

### Notatki

- Degustacja 02.08.2022 - 191 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa jasno-złota, opalizująca. Dosyć klarowne, piana wysoka, drobno i średniopęcherzykowa, długo się utrzymuje. Pozostawia wyraźny lacing.  
<https://drive.google.com/file/d/1NScBLDgsh95HglpWeVDPHcG10dV57J-c/view?usp=sharing>

- Aromat: chmielowy - słodkie i kwaśne owoce: gruszka, jabłko, śliwka, porzeczka, ananas z puszek. Ponadto słodowy w typie ciasteczek maślanych i biszkoptów. Nieco estrowe, alkohol niewyczuwalny. Piwo nie "bucha" chmielem, ale ten jest mocno wyczuwalny. Minęło też sporo czasu od rozlewu.

- Smak: chmielowy, podobnie jak w aromacie. Dominują słodkie, Polskie, rodzime owoce :) Przynajmniej gruszka i śliwka, ponadto jabłko, jagody, porzeczki. Słodowość biszkoptowa również jest wyczuwalna. Goryczka średnia do wysokiej. Konkretna, ale nie zalegająca. Odpowiednio balansuje słodki charakter piwa.

- Odczucie w ustach: dosyć pełne, na pewno nie wodniste. Nagazowanie jednak zbyt wysokie, choć należy pamiętać że piwo było już dość dawno butelkowane.

- Ogólne wrażenie: 8/10

Sesyjne piwo, bardzo pijalne, smakowite, chce się wziąć kolejny łyk, a później otworzyć kolejną butelkę. Na przyszłość można trochę więcej chmielu wrzucić na smak, bo aromat pozostał jednak intensywniejszy. Goryczka w punkt, nie zalega ale odpowiednio kontruje. Oktawia daje radę :)  
3 sie 2022, 00:25