

SH Oktawia Polish APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (75.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (9.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.32 kg (12.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.07 kg (2.7%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 5 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 15 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 5 g | 1 min | 7.1 % |
| Na zimno | Oktawia | 20 g | 3 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- 20191130 - Warzenie, pozostawanie brzeczki do ostygnięcia na balkonie
 - 20191201 - Przelanie do fermentora, zadanie drożdży Safale US-05 (gęstwa po Session IPA 11,2 blg, ok. 400 ml)
 - 20191201 - 20191214 - Fermentacja burzliwa ok. 2 tygodnie w temp. 16-18 C, BLG po burzliwej 2,5
 - 20191214 - Przelanie na cichą
 - 20191219 - Chmielenie na cichą, ok. 20 g Oktawia (zbiór 2018, alfa-kwasy 8,7; sklep deptana)
 - 20191221 - Rozlew, BLG końcowe 2,5; ABV 4.7%; Odfermentowanie 78.2%
- 19 gru 2019, 21:18