

Single hoop na Oktawii

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **2.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.5 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	Briess - Pilsen Malt	5 kg (100%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Oktawia	15 g	10 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	500 g	Gotowanie	10 min