

# Single Hop Polish Ale Oktawia

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale     | 4 kg (62.5%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny   | 2 kg (31.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.4 kg (6.3%) | 77 %       | 97  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 25 g  | 45 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 40 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 35 g  | 5 min  | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 4 g   | Gotowanie | 5 min |