

# Summer Ale Oktawia

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76.8 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76.8C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (10.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	octawia	30 g	30 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis