

Zamglona Oktawia

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 35 g | 60 min | 13.8 % |
| Gotowanie | Oktawia | 25 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 25 g | 1 min | 9.5 % |
| Na zimno | Oktawia | 50 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Vermont Ale | Ale | Płynne | 150 ml | Yeast Bay |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 2 g | Gotowanie | 60 min |

| | | | | |
|------|------------------|-----|-----------|--------|
| Inne | Tabletka cynkowa | 1 g | Gotowanie | 60 min |
|------|------------------|-----|-----------|--------|

Notatki

- Woda z biedry 2
3 lis 2019, 14:12