

# 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