

# American Pale Ale Single Hop Oktawia

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **5.9**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.8 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **70 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **68C**
- Sparge using **14.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	4 kg (87%)	79 %	6
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Grain	Carahell	0.3 kg (6.5%)	77 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	30 g	60 min	7.8 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	10 g	15 min	7.8 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	10 g	5 min	7.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Safale

## Notes

- Początek warzenia 13:00. Koniec warzenia 19:00. Drożdże zadane o godzinie 1:00 do wystudzonej brzeczki 22 stopnie. Drożdże uprzednio uwodnione 1,5 h przed zadaniem w wodzie o temperaturze około 22 stopni. Gęstość brzeczki po gotowaniu 12 BLG. Następnego dnia o 9:00 widoczny ruch w rurce fermentacyjnej.  
*Feb 17, 2017, 10:10 AM*