

#18 GALAXY AMARILLO CITRA APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	120 ml	Fermentis - Gęstwa