

Galaxy APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	7 kg (71.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	2 kg (20.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.25 kg (2.6%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	13.3 %