

Galaxy na GF WCSIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (88.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.4%)	77 %	26
Cukier	Cukier	0.3 kg (4.4%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	25 min	17.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	5 min	17.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	35 g	4 dni	17.7 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	safale

Notatki

- Uwarzone 27.02.2022

27 lut 2022, 19:54