

Majowe 3 Galaktyczne

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **76**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (77.8%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.1%)	85 %	5
Cukier	Sugar	1 kg (11.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	80 g	5 dni	14.5 %