

Session Galaxy IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (43.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	10 g	14 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-05	Ale	Suche	24.2 g	Fermentis