

## SH Galaxy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.4 kg (84.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (15.6%)   | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 60 g  | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Galaxy | 100 g | 0 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 100 ml | ---          |