

#18 GALAXY AMARILLO CITRA APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.6 kg (86.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (6.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 10 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 5 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 1 min | 13.3 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 5 dni | 13.3 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 5 dni | 8.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 5 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------------|
| US-05 | Ale | Płynne | 120 ml | Fermentis - Gęstwa |