

#64 APA Galaxy Cascade Centennial

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Mep	2.2 kg (81.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (5.6%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	9 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Cascade	35 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Gotowanie	30 min
-----------------	-----------------	-----	-----------	--------