

## 89. Session Galaxy IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	15 %
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1300 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Pierwsza warka po przerwie:  
warzenie - 07.10.2019  
Drożdże - termin kończył się w czerwcu, starter 7blg, 1400ml, ruszyły powoli po 12h  
Chmiel galaxy, znaleziony zbiór 2017 (nie 2018).

4 dni chmielenia na zimno w 16-18 stopniach, potem 4 dni cold crasha.  
Butelkowane 27.10, ok 3.5g cukru na litr.

19.11 - Piwo jest nieźle, czyste, gładkie, aromat intensywny, może nieco zielony. Goryczka typowa od galaxy, jednak jak na lekkie piwo, zbyt mocna, długość średnia lecz odczucie piwa bardzo gorzkiego.  
7 paź 2019, 09:02