

AIPA Galaxy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.07 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	5 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 150	0.5 kg (7.7%)	80 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy (2018 - AUS)	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy (2018 - AUS)	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy (2018 - AUS)	30 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy (2018 - AUS)	40 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Galaxy (2018 - AUS)	50 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	71 min

Notatki

- Woda olsztyńska kranowa (Nagórki)
Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam zacier.
Osiedzenie złoża do filtracji jakieś 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80C.
Przy wysładzaniu przepływ max 1L/min (przeważnie 0,7L/min)
Zawracam mętna brzeczkę przednią.
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką.
Warze bez pokrywki.
Chłodzę szybko do 80C i robię hopstand na 20 minut.
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.
Drożdże uwadniam 200 ml wody o temperaturze pokojowej.
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19C (dekantacja)
Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19C (ostanie 3 dni chmielenie na zimno, dekantacja z filtracją przez hopsider i rozlew)
Nasycenie CO2 na poziomie 2.3
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Galaxy (2018 - AUS)

Mocny aromat cytrusów i marakui spowodował że Galaxy to najbardziej znany Australijski chmiel.

alfa-kwasy: 11,6-16%

beta-kwasy: 5-7%

Zawartość olejków: 3,5-5 ml/100g

30 gru 2018, 11:03