

ALBION 5 Galaxy

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.8 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **35.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5 kg (31.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (12.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (6.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (3.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (3.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (37.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (6.3%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Galaxy | 25 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 30 min | 15.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 3 dni | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 75 g | 2 dni | 12 % |

| | | | | |
|-----------|--------------|------|--------|--------|
| Na zimno | Equinox | 75 g | 2 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 95 g | 3 dni | 17.2 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 5 g | 20 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Equinox | 25 g | 30 min | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 400 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Siarczan wapniowy | 2 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Siarczan wapniowy | 10 g | Zacieranie | --- |