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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **35.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 L** brzeczki

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 %

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

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	---

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