

BD CitraGalaxy

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **22.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.42 kg (87.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt | 0.16 kg (4.1%) | 76 % | 69 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.12 kg (3.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.12 kg (3.1%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa I | 0.08 kg (2.1%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |