

# Enigma Galaxy Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **12**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (69.6%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (4.3%)	73 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %

## Drożdże

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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
American East Coast Ale Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	Lallemand