

Galactic Monk

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4.2 kg (65.6%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 1 kg (15.6%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.6 kg (9.4%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.6 kg (9.4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 100 g | 10 min | 15 % |
| Na zimno | Galaxy | 200 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| wyeast 3711 french saison | Ale | Płynne | 1200 ml | wyeast |