

# galaktyczny kwiecien

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **64.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **74.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.2 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **56.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **74.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	14 kg (87%)	81 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	1.1 kg (6.8%)	70 %	4
Cukier	Cukier	1 kg (6.2%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	60 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	80 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saison 3	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	3000 ml	White Labs