

Galaktyka

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (26.3%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (13.2%)	40 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	28 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	galaxy	15 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	10 dni	14.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	10 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M10 Workhorse	Ale	Suche	6 g	Mangrove Jack's