

# Galaxy Amarillo Citra IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale 2-Row	3 kg (38.5%)	80.43 %	3
Ziarno	Maris Otter Pale	3 kg (38.5%)	82.61 %	9
Dodatek	Flaked Oats	1.5 kg (19.2%)	71.74 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.3 kg (3.8%)	80.43 %	65

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.3 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Barbarian	Ale	Płynne	60.03 ml	Imperial Yeast