

galaxy apa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

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 **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (72.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (5.2%)	80 %	6
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (2.1%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	25 g	4 dni	15 %