

## 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 %       |