

GALAXY APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.1 kg (96.9%)	79 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.05 kg (1.6%)	71.7 %	110
Ziarno	Carahell	0.05 kg (1.6%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	0 min	15 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	15 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis