

# Galaxy hazy dipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## 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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (71.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.4 kg (6.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	Carabody	0.4 kg (6.8%)	60 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	10 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %