

galaxy mix tape Ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- SRM ---

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	5 kg (76.3%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	1.2 kg (18.3%)	--- %	---
Ziarno	Carmelpils	0.35 kg (5.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	18 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	18 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	12 g	0 min	12 %
Whirlpool	Motueka	12 g	0 min	7 %
Whirlpool	Galaxy	63 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Chinook	12 g	0 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	7 g	0 min	12 %

Notatki

- Cicha: 125 gr Galaxy
19 lis 2019, 23:36