

# Galaxy Saison

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zaciera **16 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (88.7%)	82 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (5.5%)	78.3 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.26 kg (5.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga MX	20 g	45 min	11 %
Na zimno	Galaxy MX	50 g	2 dni	17.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

## Notatki

- Zacieranie 15L wody kranowej z dodatkiem kwasu mlekowego 2ml  
Wyszadzanie 9.5L - kwas mlekowy 3ml

Po chmieleniu na zimno 50gr Galaxy wprowadził łodygowatą goryczkę więc dodałem 250 gr laktozy /17L  
żeby złagodzić  
6 gru 2022, 14:58