

# Galaxy Single Hop Rye Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.4**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **8 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **8 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (58.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Rye Malt	2 kg (38.8%)	63 %	9
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (2.9%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Łuska ryżowa sterylizowana	100 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min