

## galaxy single

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (87.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	13 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis