

Galaxy Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **68**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.5 kg (51.7%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (41.3%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.3 kg (6.2%) | 75 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.04 kg (0.8%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 25 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 15 min | 13.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 25 g | 10 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 7 min | 13.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 7 dni | 13.3 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 150 ml | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |