

## Galera

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (56.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Carared	0.3 kg (3.8%)	75 %	39
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Smaragd	30 g	30 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Smaragd	20 g	15 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	15 min	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar