

# IDAHO 7 & GALAXY PALE ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (7.6%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Idaho 7	50 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.7 %

## Drożdże

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

## Notatki

- WODA DEMI 65%  
*20 lip 2021, 10:37*