

IPA galaxy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (57.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Carabelge	1 kg (11.5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Sterling	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Sterling	50 g	2 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	75 ml	Fermentum Mobile