

IPA Talus / Galaxy

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (93.2%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	40 min	12.5 %
Whirlpool	Talus	40 g	10 min	8 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	---	17.5 %
Na zimno	Talus	60 g	---	8 %
Na zimno	Galaxy	60 g	---	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	---