

NE IPA Galaxy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting Pale Ale	2.5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.8%)	83 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.3 kg (7.7%)	73 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	50 min	13.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	70 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Gęstwa	200 ml	---