

Sabro Citra Galaxy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 6 kg (69.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (23.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (3.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (3.5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 7 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 7 min | 12 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 7 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 30 g | 0 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 30 g | 0 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |