

## Session NEIPA SH Galaxy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	4 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15.8 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	15 min	15.8 %
Na zimno	Galaxy	120 g	3 dni	15.8 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile