

# Single Hop Galaxy IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **62**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (37.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (37.8%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	60 g	4 dni	15 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis