

single hop galaxy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.3 kg (87.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	25 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Galaxy	40 g	4 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- burzliwa 2 tygodnie 13 blg-2blg
cicha tydzień
zabutelkowano 13.03.17

dodano 150 g glukozy 4g na 0,5l
20 lut 2017, 20:13