

SOUR IPA SINGLE HOP GALAXY

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	2 kg (28.6%)	79 %	4
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	70 g	1 min	15 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %