

89. Session Galaxy IPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **68C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **9.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (85.7%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	15 %
Dry Hop	Galaxy	100 g	4 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	1300 ml	Fermentum Mobile

Notes

- Pierwsza warka po przerwie:
warzenie - 07.10.2019
Drożdże - termin kończył się w czerwcu, starter 7blg, 1400ml, ruszyły powoli po 12h
Chmiel galaxy, znaleziony zbiór 2017 (nie 2018).

4 dni chmielenia na zimno w 16-18 stopniach, potem 4 dni cold crasha.
Butelkowane 27.10, ok 3.5g cukru na litr.

19.11 - Piwo jest nieźle, czyste, gładkie, aromat intensywny, może nieco zielony. Goryczka typowa od galaxy, jednak jak na lekkie piwo, zbyt mocna, długość średnia lecz odczucie piwa bardzo gorzkiego.
Oct 7, 2019, 9:02 AM