

## 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*