

# AIPA Galaxy

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **9.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.07 liter(s) / kg**
- Mash size **20 liter(s)**
- Total mash volume **26.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **20 liter(s)** of strike water to **73.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **14.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                        | Amount        | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Malt - Pale Ale      | 5 kg (76.9%)  | 80 %  | 7   |
| Grain | Viking Malt - Karmelowy 150 | 0.5 kg (7.7%) | 80 %  | 150 |
| Grain | Płatki pszeniczne           | 1 kg (15.4%)  | 80 %  | 3   |

## Hops

| Use for             | Name                | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------------------|---------------------|--------|----------|------------|
| Boil                | Galaxy (2018 - AUS) | 10 g   | 60 min   | 15.5 %     |
| Boil                | Galaxy (2018 - AUS) | 20 g   | 30 min   | 15.5 %     |
| Boil                | Galaxy (2018 - AUS) | 30 g   | 10 min   | 15.5 %     |
| Aroma (end of boil) | Galaxy (2018 - AUS) | 40 g   | 1 min    | 15.5 %     |
| Dry Hop             | Galaxy (2018 - AUS) | 50 g   | 3 day(s) | 15.5 %     |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Extras

| Type        | Name            | Amount | Use for | Time   |
|-------------|-----------------|--------|---------|--------|
| Fining      | Whirlfloc T     | 2 g    | Boil    | 5 min  |
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g    | Mash    | 71 min |

## Notes

- Woda olsztyńska kranowa (Nagórki)  
Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam zacier.  
Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.  
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80C.  
Przy wysładzaniu przepływ max 1L/min (przeważnie 0,7L/min)  
Zawracam mętna brzeczkę przednią.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką.  
Warze bez pokrywki.  
Chłodzę szybko do 80C i robię hopstand na 20 minut.  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.  
Drożdże uwadniam 200 ml wody o temperaturze pokojowej.  
Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19C (dekantacja)  
Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19C (ostanie 3 dni chmielenie na zimno, dekantacja z filtracją przez hopspider i rozlew)  
Nasycenie CO2 na poziomie 2.3  
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Galaxy (2018 - AUS)

Mocny aromat cytrusów i marakui spowodował że Galaxy to najbardziej znany Australijski chmiel.

alfa-kwasy: 11,6-16%

beta-kwasy: 5-7%

Zawartość olejków: 3,5-5 ml/100g

Dec 30, 2018, 11:03 AM