

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