

# 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 hopsider 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