

# ALBION 3 Quad Hop New England IPA

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **53.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **65.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **41.7 liter(s)**
- Total mash volume **55.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **41.7 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **37.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **65.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (71.9%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	2 kg (14.4%)	83 %	5
Grain	Słód karmelowy Viking Malt 30	0.5 kg (3.6%)	79 %	30
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (4.3%)	85 %	3
Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami.				
Grain	Płatki pszeniczne	0.4 kg (2.9%)	85 %	3
Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami.				
Grain	Płatki jęczmienne	0.4 kg (2.9%)	75 %	2
Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami.				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ekuanot	7.5 g	60 min	12.8 %
Dodać do brzezki od razu po filtracji.				
Boil	Ekuanot	10 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Ekuanot	27.5 g	30 min	12.8 %

Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.				
Dry Hop	Ekuanot	55 g	5 day(s)	12.8 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Boil	Mosaic	7.5 g	60 min	10 %
Dodać do brzezki od razu po filtracji.				
Boil	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	27.5 g	30 min	10 %
Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.				
Dry Hop	Mosaic	55 g	5 day(s)	10 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Boil	Simcoe	7.5 g	60 min	13.2 %
Dodać do brzezki od razu po filtracji.				
Boil	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	27.5 g	30 min	13.2 %
Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.				
Dry Hop	Simcoe	55 g	5 day(s)	13.2 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Boil	Citra	7.5 g	60 min	12 %
Boil	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	27.5 g	30 min	12 %
Dry Hop	Citra	55 g	5 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	22 g	Lesaffre Fermentis
Drożdże przed zadaniem uwodnić przez 30 minut w 300 ml wody o temp 20 stopni C.				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	10 g	Mash	90 min