

## Albedo IPA v.03

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1 kg (33.3%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (33.3%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 0.5 kg (16.7%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 0.5 kg (16.7%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pilgrim | 10 g  | 60 min | 10.1 %     |
| Gotowanie | Magnum  | 10 g  | 60 min | 10.6 %     |
| Gotowanie | Equinox | 5 g   | 30 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Citra   | 5 g   | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 5 g   | 30 min | 11.7 %     |
| Gotowanie | Equinox | 5 g   | 10 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Citra   | 5 g   | 10 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 5 g   | 10 min | 11.7 %     |
| Na zimno  | Equinox | 10 g  | 7 dni  | 13.4 %     |
| Na zimno  | Citra   | 10 g  | 7 dni  | 13.5 %     |

|          |         |      |       |        |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Mosaic  | 10 g | 7 dni | 11.7 % |
| Na zimno | Equinox | 10 g | 3 dni | 13.4 % |
| Na zimno | Citra   | 10 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Mosaic  | 10 g | 3 dni | 11.7 % |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Safeale      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Mech Irlandzki  | 5 g   | Gotowanie  | 15 min |

## Notatki

- Woda do wysładzania zmodyfikowana gipsem piwowarskim w ilości 1/2 płaskiej łyżeczki na 5 l.  
Gęstwa drożdżowa po piwie z jałowcem, nie przemywana.  
14 paź 2016, 21:45