

# ALBION 3 Quad Hop New England IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **65.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.5 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ                                                 | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno                                              | Viking Pale Ale malt             | 10 kg (71.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno                                              | Viking Wheat Malt                | 2 kg (14.4%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno                                              | Słód karmelowy<br>Viking Malt 30 | 0.5 kg (3.6%) | 79 %       | 30  |
| Ziarno                                              | Płatki owsiane                   | 0.6 kg (4.3%) | 85 %       | 3   |
| Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami. |                                  |               |            |     |
| Ziarno                                              | Płatki pszeniczne                | 0.4 kg (2.9%) | 85 %       | 3   |
| Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami. |                                  |               |            |     |
| Ziarno                                              | Płatki jęczmienne                | 0.4 kg (2.9%) | 75 %       | 2   |
| Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami. |                                  |               |            |     |

## Chmiele

| Użyto do                                | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------------------------------------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                               | Ekuanot | 7.5 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Dodać do brzeczki od razu po filtracji. |         |        |        |            |
| Gotowanie                               | 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.                           |         |        |        |        |
| Na zimno                                                                  | Ekuanot | 55 g   | 5 dni  | 12.8 % |
| Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji. |         |        |        |        |
| Gotowanie                                                                 | Mosaic  | 7.5 g  | 60 min | 10 %   |
| Dodać do brzezki od razu po filtracji.                                    |         |        |        |        |
| Gotowanie                                                                 | Mosaic  | 20 g   | 0 min  | 10 %   |
| Whirlpool                                                                 | Mosaic  | 27.5 g | 30 min | 10 %   |
| Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.                           |         |        |        |        |
| Na zimno                                                                  | Mosaic  | 55 g   | 5 dni  | 10 %   |
| Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji. |         |        |        |        |
| Gotowanie                                                                 | Simcoe  | 7.5 g  | 60 min | 13.2 % |
| Dodać do brzezki od razu po filtracji.                                    |         |        |        |        |
| Gotowanie                                                                 | 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.                           |         |        |        |        |
| Na zimno                                                                  | Simcoe  | 55 g   | 5 dni  | 13.2 % |
| Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji. |         |        |        |        |
| Gotowanie                                                                 | Citra   | 7.5 g  | 60 min | 12 %   |
| Gotowanie                                                                 | Citra   | 10 g   | 20 min | 12 %   |
| Whirlpool                                                                 | Citra   | 27.5 g | 30 min | 12 %   |
| Na zimno                                                                  | Citra   | 55 g   | 5 dni  | 12 %   |

## Drożdże

| Nazwa                                                                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------------|
| US-05                                                                           | Ale | Suche | 22 g  | Lesaffre Fermentis |
| Drożdże przed zadaniem uwodnić przez 30 minut w 300 ml wody o temp 20 stopni C. |     |       |       |                    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g  | Zacieranie | 90 min |