

#58 Albion

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **13**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 4 kg (80.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 80L | 0.2 kg (4%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.15 kg (3%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Cukier | 0.35 kg (7.1%) | 100 % | 0 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (2%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.15 kg (3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 40 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 20 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Fuggles | 15 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 15 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------------|-----|--------|-------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 3 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Kwas ortofosforowy | 4 g | Zacieranie | --- |