

## Albedo IPA v.02

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (57.1%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.9 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	11 %
Na zimno	Equinox	10 g	7 dni	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	safale