

## Albedo IPA v.06

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (34.1%)	79 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (34.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Colorado Honig malt	0.5 kg (17%)	79 %	5
Ziarno	Barley, Raw	0.434 kg (14.8%)	60.9 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Centenial	5 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Centenial	5 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.3 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---
-------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min