ALBION 3 New England IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- 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 **64.3 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 **15 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 **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **36.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.3 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 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	5 g	60 min	12.8 %
Dodać do brzeczki od razu po filtracji.				
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	20 min	12.8 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Hop stop 20 min po schłodzeniu brzeczki do 70 C.				
Na zimno	Ekuanot	55 g	7 dni	12.8 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Dodać do brzeczki od razu po filtracji.				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Hop stop 20 min po schłodzeniu brzeczki do 70 C.				
Na zimno	Mosaic	55 g	7 dni	10 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Dodać do brzeczki od razu po filtracji.				
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Hop stop 20 min po schłodzeniu brzeczki do 70 C.				
Na zimno	Simcoe	55 g	7 dni	13.2 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				

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	---

Notatki

- Wszystkie chmiele przed chmieleniem zmieszać i przechowywać w zamrażarce w hermetycznie zamkniętym sterylnym słoju. Podczas chmielenia używać odważonych porcji tak przygotowanej mieszanki chmielowej.
  31 sie 2019, 14:01
- Przed zacieraniem równomiernie wymieszać wszystkie słody i płatki błyskawiczne. Do 42L uzdatnionej wody o temperaturze 72 C wsypać wszystkie zmieszane słody. Po wymieszaniu temperatura powinna ustalić się na 67 C. Dogrzać 2 minuty do 68 C. Co 15 min dogrzewać 2-3 minuty tak aby zacier po spadku do 65-66 doszedł z powrotem do 67-68 C. Po 60 min infuzji w 65-68 C pogrzać zacier do 72 C (około 20 min) i przetrzymać 15 minut. Następnie upłynnić zacier przez podgrzanie (około 12 minut) do 78 C i rozpocząć filtrację.
  31 sie 2019, 14:14
- Filtrację prowadzić w tempie 0,3 do 0,5 L/min. Na czoło filtratorów użyć po 3L zacieru z gara. Na początku zawrócić do filtracji 6L odebranej brzeczki (po 3L w każdym filtratorze). Wysładzać metodą ciągłą za pomocą 40L lanej na talerzyk, uzdatnionej wody w temperaturze 78 C, aż do uzyskania ok. 55 L filtratu 12,5 BLG. Końcowa gęstość wysłodzin około 1,5 BLG. W razie potrzeby dodać uzdatnionej wody aby rozcieńczyć brzeczkę przed gotowaniem.
  Do odbieranego filtratu dodać porcję mieszanki chmielowej na goryczkę.
  31 sie 2019, 14:26
- Nachmieloną brzeczkę gotować 60 min. Pod koniec gotowania wstawić do kotła chłodnicę. Po wyłączeniu palnika dodać porcję mieszanki chmieli według przepisu. Następnie schłodzić chłodnicą do 19 C. Podczas chłodzenia zrobić 20 minutową przerwą "hop stand" przy 70 C, podczas której dodać porcję mieszanki chmieli "na whirlpool".
  31 sie 2019, 14:26
- Schłodzoną brzeczkę zlać do fermentorów i napowietrzyć poprzez 10 minutowe bujanie pół-zamkniętym fermentorem na piłce lekarskiej z przerwą i otwarciem pokrywy po 5 minutach napowietrzania aby wpuścić świeży tlen. Zadać uwodnione drożdże.
  31 sie 2019, 14:49

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentację burzliwą prowadzić przez minimum 10 dni do zejścia gęstości cukru do przynajmniej 4 Blg. Najpierw utrzymywać niższe temperatury fermentacji (19-20 C) a pod koniec fermentacji wyższe (21-22 C). Potem przelać piwo na cichą fermentację i dodać pierwszą porcję chmieli. Po 3 dniach dodać drugą porcję chmieli. Po 5 dniach, przez ostatnie 2 dni cichej fermentacji schłodzić piwo w fermentorze do 6 C w celu utrwalenia aromatów chmielu.
  Po zakończeniu cichej fermentacji zlać zimne piwo do wiaderka rozlewczego na roztwór ekstraktu słodowego do re-fermentacji i butelkować.
  31 sie 2019, 14:49

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.