

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.5 L** brzezki

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	7.5 g	60 min	12.8 %
Dodać do brzezki 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