

# ALBION 3 New England IPA

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **53.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **64.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **41.7 liter(s)**
- Total mash volume **55.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **41.7 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **36.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **64.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (71.9%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	2 kg (14.4%)	83 %	5
Grain	Słód karmelowy Viking Malt 30	0.5 kg (3.6%)	79 %	30
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (4.3%)	85 %	3
Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami.				
Grain	Płatki pszeniczne	0.4 kg (2.9%)	85 %	3
Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami.				
Grain	Płatki jęczmienne	0.4 kg (2.9%)	75 %	2
Błyskawiczne. Dodać do zacierania razem ze słodami.				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ekuanot	5 g	60 min	12.8 %
Dodać do brzezki od razu po filtracji.				
Aroma (end of boil)	Ekuanot	10 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Ekuanot	30 g	20 min	12.8 %

Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.				
Dry Hop	Ekuanot	55 g	7 day(s)	12.8 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Boil	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Dodać do brzezki od razu po filtracji.				
Aroma (end of boil)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.				
Dry Hop	Mosaic	55 g	7 day(s)	10 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				
Boil	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Dodać do brzezki od razu po filtracji.				
Aroma (end of boil)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Hop stop 20 min po schłodzeniu brzezki do 70 C.				
Dry Hop	Simcoe	55 g	7 day(s)	13.2 %
Dodać 25 g na ostatnie 6 dni + 30 g na ostatnie 3 dni cichej fermentacji.				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	22 g	Lesaffre Fermentis
Drożdże przed zadaniem uwodnić przez 30 minut w 300 ml wody o temp 20 stopni C.				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	10 g	Mash	---

## Notes

- Wszystkie chmiele przed chmieleniem zmieszać i przechowywać w zamrażarce w hermetycznie zamkniętym sterylnym słoju. Podczas chmielenia używać odważonych porcji tak przygotowanej mieszanki chmielowej.  
*Aug 31, 2019, 2:01 PM*
- Przed zacieraniem równomiernie wymieszać wszystkie słydy i płatki błyskawiczne. Do 42L uzdatnionej wody o temperaturze 72 C wsypać wszystkie zmieszane słydy. 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.  
*Aug 31, 2019, 2:14 PM*
- 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 brzezki (po 3L w każdym filtratorze). Wystadzać 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 wystadzin około 1,5 BLG. W razie potrzeby dodać uzdatnionej wody aby rozcieńczyć brzezkę przed gotowaniem.  
Do odbieranego filtratu dodać porcję mieszanki chmielowej na goryczkę.  
*Aug 31, 2019, 2:26 PM*
- Nachmieloną brzezkę 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 przerwę "hop stand" przy 70 C, podczas której dodać porcję mieszanki chmieli "na whirlpool".  
*Aug 31, 2019, 2:26 PM*
- Schłodzoną brzezkę 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.  
*Aug 31, 2019, 2:49 PM*
- 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.  
*Aug 31, 2019, 2:49 PM*