

Imperial IPA

- Gęstość **18.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale Malt	8 kg (74.8%)	85 %	7
Ziarno	Bestmalz - Vienna Malt	0.4 kg (3.7%)	81 %	8
Ziarno	Brown Rice Hulls	1.5 kg (14%)	80 %	0
Ziarno	Bestmalz pszeniczny jasny	0.4 kg (3.7%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	35 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Suszona pomarańcza	1 g	15 min	1 %
Gotowanie	suszona cytryna	1 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saison Blend THE YEAST BAY	Ale	Płynne	35 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe whiskey średnio palone i Płatki dębowe Sherry Oloroso	100 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- płatki podzielone na dwa fermentory po 15 L piwa. 50 g whiskey i 50 g Sherry Oloroso ..
Owoce suszone bez skórek. 3 pomarańcze i 1 cytryna
13 lut 2016, 18:10