

Imperial IPA BBA

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **76**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (52.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe bourbon macerowane	50 g	Fermentacja cicha	31 dni
Dodatek smakowy	Laski Wanilii	5 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Płatki dębowe Bourbon macerowane w Jacku Danielsie z łaskami wanilii.
24 gru 2018, 23:55