

Imperial IPA z ekstraktów

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Style **Imperial IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|-------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Ekstrakt Gozdawa Imperial IPA | 3.4 kg (69.4%) | --- % | --- |
| Sugar | cukier | 1.5 kg (30.6%) | --- % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------------------------|--------|----------|------------|
| Dry Hop | Amarillo | 50 g | 7 day(s) | 9.5 % |
| Dry Hop | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 7 day(s) | 15.5 % |
| Dry Hop | Citra | 50 g | 7 day(s) | 12 % |
| Dry Hop | Simcoe | 50 g | 7 day(s) | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11.5 g | Safale |
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Dry | 7 g | Gozdawa |

Notes

- 3.4 kg ekstraktu Gozdawa Imperial IPA daje wg kalkulatora gęstość początkową 11.4 BLG, czyli znacznie poniżej wymaganej gęstości dla stylu. Stąd dodatek 1.5kg cukru (30% wag.). Jeśli zaobserwuję alkoholowy smak, będę przynajmniej wiedział, skąd się wziął (eksperyment). Zmniejszenie objętości warki z 23l do 21l. Dodatek chmielu do chmielenia na zimno.
Dec 9, 2016, 9:33 AM