

Imperial IPA z ekstraktów

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Gozdawa Imperial IPA	3.4 kg (69.4%)	--- %	---
Cukier	cukier	1.5 kg (30.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	7 g	Gozdawa

Notatki

- 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.
9 gru 2016, 09:33