

Imperial Vermont IPA #37

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **60**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15%)	85 %	3
Ziarno	Colorado Pale Ale	1 kg (12.5%)	79 %	5
Ziarno	Colorado Honig	0.8 kg (10%)	79 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	23 g	20 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	16 g	20 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar

Notatki

- Do whirlpoola dodałem zest z 8 pomarańczy 2 grejfrutów 1 cytryny 1 limonki
30 wrz 2017, 00:32