Imperialny HopHead

- Gęstość **18.1 BLG**
- ABV **---**
- IBU **110**
- SRM **10.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg *(80.1%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.34 kg *(5.4%)*	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.34 kg *(5.4%)*	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg *(4.8%)*	81 %	4
Cukier	Cukier Trzcinowy	0.227 kg *(3.6%)*	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.033 kg *(0.5%)*	70 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	54 g	60 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	28 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	14 g	5 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	56 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	30 min	12.5 %
Whirlpool	Simcoe	28 g	30 min	11.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Whirlpool	Amarillo	28 g	30 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	14 g	30 min	8.5 %
Whirlpool	Apollo	14 g	30 min	18.7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	8 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe	28 g	8 dni	11.5 %
Na zimno	Amarillo	14 g	8 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	14 g	8 dni	8.5 %
Na zimno	Apollo	7 g	8 dni	18.7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Simcoe	28 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Amarillo	14 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Centennial	14 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Apollo	7 g	4 dni	18.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Klon piwa Heady Topper. Starter 1L 10 BLG. Mech irlandzki uwodniony w ciepłej wodzie prze 2 h. Słód Carafa Typ I - do korekcji koloru. Wysłodzono 14 L litrami H2O, otrzymano 26 L 14 BLG, 227 g cukru trzcinowego dodano w ostatniej minucie gotowania. Po gotowaniu otrzymano 19,25 L brzeczki 17,5 BLG, uwzględniając dodatek 1,25 L 10 BLG startera, wyszło 17 BLG 20,5 L brzeczki. W celu osiągnięcia planowanego ekstraktu 18 BLG dodano 268 g cukru trzcinowego.
  13 paź 2015, 22:47

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.