

# RUM BARREL AGED IMPERIAL IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (94.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.7%)	73 %	120
Ziarno	Caraf foam	0.2 kg (2.7%)	72 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Producent zaleca następujące dawkowanie na 20 litrów brzezki:

piwa górnej fermentacji 12 BLG - 1 opakowanie

piwa górnej fermentacji 12,5 BLG - 16,5 BLG - 2 opakowania drożdży lub 1 opakowanie namnożone uprzednio w jednolitrowym starterze

piwa górnej fermentacji powyżej 16,5 BLG oraz piwa dolnej fermentacji - 3 opakowania drożdży lub 1 opakowanie namnożone uprzednio w dwulitrowym starterze

8 lis 2018, 20:02