

# Imperialny HopHead

- Gravity **18.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **10.4**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.9 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **20.8 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24.1 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.1%)	79 %	6
Grain	Strzegom Karmel 30	0.34 kg (5.4%)	75 %	30
Grain	Pszeniczny	0.34 kg (5.4%)	85 %	4
Grain	Pilzneński	0.3 kg (4.8%)	81 %	4
Sugar	Cukier Trzcinowy	0.227 kg (3.6%)	--- %	---
Grain	Weyermann - Carafa I	0.033 kg (0.5%)	70 %	800

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Apollo	54 g	60 min	18.7 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	28 g	5 min	11.5 %
Aroma (end of boil)	Apollo	14 g	5 min	18.7 %
Aroma (end of boil)	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	0 min	12.5 %
Aroma (end of boil)	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 %
Whirlpool	Amarillo	28 g	30 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	14 g	30 min	8.5 %
Whirlpool	Apollo	14 g	30 min	18.7 %

Dry Hop	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	8 day(s)	12.5 %
Dry Hop	Simcoe	28 g	8 day(s)	11.5 %
Dry Hop	Amarillo	14 g	8 day(s)	8.9 %
Dry Hop	Centennial	14 g	8 day(s)	8.5 %
Dry Hop	Apollo	7 g	8 day(s)	18.7 %
Dry Hop	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	4 day(s)	12.5 %
Dry Hop	Simcoe	28 g	4 day(s)	11.5 %
Dry Hop	Amarillo	14 g	4 day(s)	8.9 %
Dry Hop	Centennial	14 g	4 day(s)	8.5 %
Dry Hop	Apollo	7 g	4 day(s)	18.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech Irlandzki	4 g	Boil	15 min

## Notes

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