

# RUM BARREL AGED IMPERIAL IPA

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.1**
- Style **Imperial IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.2 liter(s)**
- Total mash volume **29.6 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                             | Amount        | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt             | 7 kg (94.6%)  | 80 %  | 5   |
| Grain | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (2.7%) | 73 %  | 120 |
| Grain | Carafoam                         | 0.2 kg (2.7%) | 72 %  | 4   |

## Yeasts

| Name                                     | Type | Form   | Amount | Laboratory      |
|--|------|--------|--------|-----------------|
| WLP001 - California Ale Yeast            | Ale  | Liquid | 35 ml  | White Labs      |
| WLP007 - Dry English Ale Yeast           | Ale  | Liquid | 35 ml  | White Labs      |
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale  | Dry    | 22 g   | Mangrove Jack's |

## Notes

- 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  
Nov 8, 2018, 8:02 PM