

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	Caraf foam	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