

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