

# Emperor

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **26**
- SRM **58.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyмай zacier **100 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|------------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński                 | 3 kg (28.3%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ II        | 2 kg (18.9%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno          | Pilzneński                         | 1 kg (9.4%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno          | Carahell                           | 0.5 kg (4.7%) | 77 %       | 26   |
| Ziarno          | Caraaroma                          | 0.5 kg (4.7%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno          | Biscuit Malt                       | 1 kg (9.4%)   | 79 %       | 45   |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy ciemny        | 0.2 kg (1.9%) | 68 %       | 1200 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal    | 1.7 kg (16%)  | 90 %       | 621  |
| Cukier          | Cane (Beet) Sugar                  | 0.2 kg (1.9%) | 100 %      | 0    |
| Ziarno          | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.5 kg (4.7%) | 80 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 20 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast | Ale | Płynne | 125 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa            | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | suska sechlońska | 500 g | Gotowanie | 10 min |