

Empress of India (Pale Ale)

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (82.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13.8%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.4%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	50 g	27 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	10 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	7 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	4 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	2 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	0 min	16.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	180 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min