

IMPERATOR

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **38**
- SRM **37.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.7 kg (10%)	70 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ III	0.3 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	Cara Gold	0.3 kg (4.3%)	75 %	120
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (4.3%)	71 %	300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.26 kg (3.7%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.07 kg (1%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	90 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	80 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	260 ml	Wyeast Labs

Notatki

- ALCHEMIA PODCAST:
 - *ziarna kakaowca - kruszone
 - *podpiekać 8 minut 220C - mieszając
 - *delikatnie przyklejone na papierze do pieczenia - koniec podpiekania
 - *dodać na dwa tygodnie cichej
- 17 mar 2020, 10:48