

imperator s

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **31**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	6.7 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.6%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (3.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saison blend II	Ale	Gęstwa	100 ml	yeast bay