

Imperator

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **112**
- SRM **9**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	2.8 kg (60.9%)	81 %	7
Ziarno	Słód Owsiany	1.8 kg (39.1%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	25 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Chinook	25 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Chinook	25 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Equinox	60 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Chinnok	60 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Funktown Pale Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	The Yeast Bay