

Imperialista

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **70**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	31 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	31 g	30 min	16.8 %
Gotowanie	Centennial	60 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	120 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	60 g	5 dni	13 %