

## Imperium Ale

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10.3**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Gpis piwowarski	0.005 kg (0.1%)	1 %	5
Ziarno	Rahr - Pale Ale Malt	6 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.7 kg (8.7%)	81 %	53
Ziarno	Carared	0.3 kg (3.7%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.7 kg (8.7%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (3.7%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	33 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	33 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	18 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis