

# Emperor

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- 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 **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.8 kg (15.7%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	50 g	15 min	13 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	15 min	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	75 ml	The Yeast Bay