

# Emperor

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **26**
- SRM **58.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (9.4%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.9%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (16%)	90 %	621
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (1.9%)	100 %	0
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (4.7%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suska sechlońska	500 g	Gotowanie	10 min