

## Empress of India (Pale Ale)

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (82.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13.8%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.4%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	50 g	27 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	10 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	7 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	4 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	2 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret (AUS)	50 g	0 min	16.1 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	180 ml	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min