

## IBIPA- Emperor

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **4**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (45.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.1 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.63 kg (6.5%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.2%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	100 g	1 min	11 %
Na zimno	Galaxy	120 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	4 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lochristi Brettanomyces Blend THE YEAST BAY	Ale	Gęstwa	250 ml	---