

# IBIPA- Emperor

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **53**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.52 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.62 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.905 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	100 g	15 min	14 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	4 dni	4.1 %
Na zimno	Waimea	50 g	4 dni	17 %

## Drożdże

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

## Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/14390-alderaan-brewery/page/13/?tab=comments#comment-494492>  
3 wrz 2019, 20:18