

IMPERATOR

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **116**
- SRM **8.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %

Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	---