

Imperator

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **64**
- SRM **6.6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	simpsons-Pale Ale	1 kg (16.7%)	5 %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal	13 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Motueka	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis