

# Imperator Kazimierz

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **65**
- SRM **15.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.6 kg (16.2%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (8.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	40 min	9.4 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	4.2 %
Gotowanie	Admiral	10 g	55 min	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale