

imperator s

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **31**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 6.7 kg (87%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (2.6%) | 75 % | 45 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.3 kg (3.9%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 40 g | 60 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 15 g | 10 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 15 g | 10 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 30 g | 0 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Equinox | 30 g | 0 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| saison blend II | Ale | Gęstwa | 100 ml | yeast bay |