

Imperium 20

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **57**
- SRM **6.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (77.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (3.1%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	10 min	13 %
Na zimno	Centennial	200 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us05	Ale	Gęstwa	350 ml	---
------	-----	--------	--------	-----