

Imperium spring

- Gęstość **19 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	gips piwowarski	0.005 kg (0.1%)	1 %	1
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (58.6%)	80 %	7
Ziarno	Melanoiden Malt	0.45 kg (6.6%)	80 %	70
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (14.7%)	74 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	15
Ziarno	zakwaszający	0.07 kg (1%)	5 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (2.9%)	80 %	6
Cukier	cukier	0.1 kg (1.5%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	11 %

Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12 %
----------	--------	------	-------	------