

Imperium Targanice

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **109**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (71.4%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	strz	1 kg (14.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	14 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	14 dni	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	1 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	21 g	Fermentis

Notatki

- Słód diastatyczny jęczmienny 2.5-4 EBC Weyermann® 1 kg (ziarno strz)
Viking Pale Ale malt ----- 2 kg!!!!
6 mar 2019, 22:48