

# imperium

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	7 kg (87.5%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (12.5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	40 g	7 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs