

Peated Imperial Brown Ale

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **48**
- SRM **22.6**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (53.6%)	79 %	6
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.5 kg (33.5%)	80 %	4
Ziarno	Crystal 150	0.25 kg (5.6%)	75 %	130
Ziarno	Special W	0.25 kg (5.6%)	65 %	300
Ziarno	Pszenica palona	0.08 kg (1.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	60 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min
-----------------	-------	-----	------------	--------