

Imperial brown ale

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **36**
- SRM **20.3**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **79.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	3 kg (35.3%)	80.5 %	3
Ziarno	Golden ale viking malt	2 kg (23.5%)	80 %	12
Ziarno	red active	1 kg (11.8%)	78 %	35
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.8%)	60 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (5.9%)	70 %	163
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (5.9%)	72 %	188
Na koniec zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	70 min	12.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	3.6 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	3.6 %
---------------------------	--------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	Pożywka dla drożdży YEAST GF	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Brown - Pod koniec zacierania

Po 2,5ml kwasu do zacierania i wysładzania.

Temperatura fermentacji: 10-22°C

optymalna ok. 17°C

start ~10-15 (1 tydzień)

18 lip 2024, 18:18