

## 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