

# Imperial Peated Ale

---

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **21**
- SRM **7.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **160 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **168 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **189.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **300 L**
- Całkowita objętość zacieru **400 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **300 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **-10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **189.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Whisky	100 kg (100%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	250 g	50 min	10 %