

# Imperial smoked rye brown ale (Talisker&Ardbeg Oak Aged)

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **54**
- SRM **17.5**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Castle Malting Peated Chateau	0.5 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5%)	79 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5%)	77 %	350
Ziarno	Special W	0.1 kg (2.5%)	78 %	280

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	21 dni

## Notatki

- Imperial smoked rye brown ale + płatki macerowane w whisky Talisker 10yo i Ardbeg 10 yo  
*3 mar 2018, 18:48*