

Szcześliwy Imperial Brown Ale

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **28**
- SRM **28.8**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2.45 kg (62%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.6 kg (15.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) Crisp | 0.133 kg (3.4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.25 kg (6.3%) | 72 % | 236 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.25 kg (6.3%) | 74 % | 118 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) Simpsons | 0.133 kg (3.4%) | 70 % | 450 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) Fawcett | 0.133 kg (3.4%) | 70 % | 185 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 17 g | 60 min | 6.8 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 6.8 % |