

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 %