

Imperial Brown Ale

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **45**
- SRM **34.2**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (67.8%)	85 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (8.5%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (8.5%)	70 %	160
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (6.4%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.4 kg (3.4%)	85 %	8
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (2.1%)	73 %	887
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.25 kg (2.1%)	74 %	315
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.15 kg (1.3%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	10 g	Zacieranie	120 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	120 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min