

Imperial Brown Ale

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **24**
- SRM **20**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **47.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **47.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladżaj używając **35.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	11 kg (57.9%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (10.5%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	3 kg (15.8%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (5.3%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (2.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (2.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	40 min	6.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	69 g	---