

Imperial Brown Ale

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **32**
- SRM **22**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 5 kg (59.2%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (11.8%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 1 kg (11.8%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (5.9%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (5.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (2.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.25 kg (3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

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

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |