

# 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 %

## Drożdze

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