

Imperial Brown Ale

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **36**
- SRM **38.4**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 3.2 kg (61.5%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.77 kg (14.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (9.6%) | 75 % | 150 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.73 kg (14%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 10 % |