

# 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 %