

# Imperial Brown Ale

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **41**
- SRM **19.1**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (8.5%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (3.4%)	70 %	160
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.7%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.7%)	60 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Kardamon	5 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Zmienić zasyp na:  
80% Pale, Maris Otter  
8% Crystal 80L  
5% Pale Chocolate  
4% Flaked Oats  
3% Brown Malt

<http://perfectpint.blogspot.com/2011/11/what-makes-good-brown-ale.html>  
23 gru 2018, 20:58