

# imperial brown

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **31**
- SRM **28.8**
- Styl **American Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	face	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (2.5%)	71 %	300
Ziarno	carafa special i	0.2 kg (2.5%)	65 %	900
Ziarno	brown	0.4 kg (5%)	70 %	175
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (8.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	30 g	5 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debowe	15 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	pomarańcza	35 g	Gotowanie	10 min