

# Imperial India Brown Lager

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **74**
- SRM **15**
- Styl **Dark American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale  | 6 kg (79.5%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Żytni     | 0.7 kg (9.3%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | brown     | 0.7 kg (9.3%) | 80 %       | 180 |
| Ziarno | specjal W | 0.15 kg (2%)  | 80 %       | 300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga  | 80 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | lunga  | 20 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Simcoe | 100 g | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Citra  | 50 g  | 3 dni  | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Munich Lager | Ale | Gęstwa | 180 ml | ---          |