

# 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj 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	---