

# Imperialny brown ale

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **30**
- SRM **26.1**
- Styl **Northern English 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (80.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (6.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.3%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.3%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	19 g	60 min	11 %