

## Nawet nie ma takiego stylu jak Imperial Brown Ale - słabo

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **34**
- SRM **24.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (26.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (36.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.06 kg (0.6%)	74 %	788
Ziarno	Special B Castle	1 kg (10.5%)	70 %	350
Ziarno	Aroma CastleMalting	1 kg (10.5%)	78 %	100
Ziarno	Buckwheat Castlemalting	0.5 kg (5.2%)	65 %	15
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	1 kg (10.5%)	78 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	30 g	40 min	6 %
Gotowanie	Bramling	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Owczarnia
--------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Irish moss	10 g	Gotowanie	10 min