

## ranbow trout poprawiony

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 3.2 kg (64%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Maris Otter Crisp  | 1.5 kg (30%) | 83 %       | 6   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.3 kg (6%)  | 100 %      | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe       | 30 g  | 13 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra        | 30 g  | 13 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 30 g  | 13 min | 17.2 %     |