

## Big brook trout

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.9 kg (46.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Malted	1.9 kg (46.3%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (7.3%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	14 g	15 min	11 %
Whirlpool	Citra	5 g	1 min	12 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	5 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	5 g	1 min	11 %