

BROOK TROUT NEIPA V2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **7**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (20%)	80 %	16
Cukier	trzciny	0.1 kg (3.3%)	100 %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	25 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	15 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	10 %