

BROOK TROUT v3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **4.8**
- 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 **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (74.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	8 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	8 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	5 dni	4.6 %