

## Brook trout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **45**
- SRM **5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.1 kg (32.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.05 kg (31.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (29.9%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.1 kg (3%)	75 %	3
Ziarno	Honey Malt	0.1 kg (3%)	80 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	13 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	13 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	15 min	13.2 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan magnezu	6 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	ziarnko soli	0.1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	3.2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	4 g	Zacieranie	---