

## brown trout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **24.9**
- Styl **American Brown Ale**

### 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 **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.5 kg (63.6%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.4 kg (16.9%)	80 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (8.5%)	70 %	140
Ziarno	caramunich	0.2 kg (8.5%)	75 %	90
Ziarno	Czekoladowy	0.06 kg (2.5%)	60 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 0-4	Ale	Suche	6 g	---