

## Cutthroat trout

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **42**
- SRM **31.7**
- Styl **Robust Porter**

### 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 **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1.7 kg (44.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (44.5%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (5.2%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.11 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.11 kg (2.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	13 %