

## golden trout

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **Blonde 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (92.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	6 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	6 g	10 min	13.2 %