

little trout

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- 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 **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (46.7%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.4 kg (26.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (26.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	18 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %