

rainbow trout v Bruno

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (47.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 2.5 kg (47.2%) | 83 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.3 kg (5.7%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 31 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 31 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 31 g | 15 min | 11 % |