

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 %