

rainbow trout v2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (46.2%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (7.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	7 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %