

rainbow trout v3

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.4**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.64 kg (48.2%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.64 kg (48.2%)	83 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (3.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	13 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	13 min	13.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	28 g	13 min	17.2 %