

## 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 | Pszenvica 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 %     |