

Rainbow Trout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	0.3 kg (10.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	6 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	enigma	6 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	eureka	6 g	30 min	18 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	6 g	30 min	17.2 %
Na zimno	Citra	5 g	7 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	5 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	5 g	7 dni	18 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	5 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	5 g	3 dni	18 %
Na zimno	Citra	5 g	2 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	5 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Eureka!	5 g	2 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis