

ranbow trout poprawiony

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **3.9**
- 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (64%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.5 kg (30%)	83 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (6%)	100 %	2

Chmiele

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