

## D.TRUMP APA warka 44L

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (82.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (2.5%)	--- %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Jarrylo	30 g	10 min	14.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	12.4 %
Whirlpool	Jarrylo	20 g	---	14.1 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.4 %
Na zimno	Jarrylo	30 g	4 dni	14.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------