

# Trash Ale

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **11**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.4%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.6 kg (48.7%)	81 %	26
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (15.2%)	96 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.185 kg (5.6%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coopers Stout + Coopers Bitter	Ale	Suche	14 g	Coopers