

Trash APA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (30.8%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (15.4%)	75 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---