

# Trash Kriek

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	23
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy cholera wie jaki	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (22.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	10 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Lunga	10 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Lunga	10 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnie mrożone	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni