

# Trasher aipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (72.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (2.9%)	70 %	160
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	5 dni	3.6 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---
-------------	-----	-------	------	-----