

AIPA CASCADE #3

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.47 kg (33.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.64 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.92 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Crystal 160	0.32 kg (7.4%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	16 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	32 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	16 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	48 g	6 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	128 ml	---