

American Cascade Pale Ale 13°BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.9%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (23.4%)	81 %	10
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (23.4%)	82 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	42 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	12 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	2 dni	6 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Notatki

- Fermentacja:
10 dni - 15°C
14 dni - 15 -> 20°C

Chmilenie na zimno w 10°C

*pierwsza warka zeszła do 4,5°Blg

*receptura ok, można powtarzać. Ładny cytrusowy aromat (głównie kwiaty, grejpfrut), goryczka ciut krótka.

Przy kolejnej warce zacieranie więcej na wytrawnie, podnieść IBU.

8 wrz 2020, 09:22