

Cascade Pale Ale

- Gęstość **10.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	12 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs