

Kaskada

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (15.6%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.6%)	78 %	18
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----