

KASKADA

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **8.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- 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	4.7 kg (94%)	79 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4%)	72 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal Redd	0.1 kg (2%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	20 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	8.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	8.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Liberty Bell	Ale	Gęstwa	200 ml	---