

KASKADER

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.74 kg (76.4%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.77 kg (10.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	30 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Cascade	150 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	20 g	Gotowanie	10 min