

Nr 30 - Citra Cascade

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (61%)	80 %	5.5
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (18.3%)	80 %	8.5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.2%)	80 %	12
Ziarno	Pszeniczny - Weyermann	0.2 kg (2.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	8 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min