

Polskie Ale (Cascade PL)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **20 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.2 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **20C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (85.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.15 kg (2.6%)	79 %	13
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.7%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade PL	10 g	75 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	40 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	20 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar