

AIPA Cascade

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **7.2**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **28 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **90 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Caramunich I	0.5 kg (10%)	80 %	100
Grain	Płatki pszenne błyskawiczne	0.5 kg (10%)	80 %	3

ZACIERANIE

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH)

Płatki pszenne błyskawiczne dodaje razem ze słodami.

Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam. (jeśli temperatura nie spadła poniżej 62°C nie dogrzewam zacieru)

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C (17 litrów)

Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Filtrat zbieram czterolitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką

Warze bez pokrywki.

Chmiel wrzucam bezpośrednio do brzeczki

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L (wyciskam worek do sucha)

Napowietrzam brzecznię tym standardowym białym mieszadłem ze sklepów piwowarskich nałożonym na wiertarkę (końcówka mieszadła wychodzi przez otwór w pokrywie fermentora z którego wyjmuję tą gumkę do rurki fermentacyjnej i jazda na maksa przez 2 minuty na zamkniętej pokrywie bez obawy że coś chlupnie)

Fiolkę drożdży zadaję bezpośrednio do brzeczki.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19°C (ostanie 3 dni

chmielenie na zimno, dekantacja z filtracją przez hopsider i rozlew).

Nasycenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade (2018 - AUS)	30 g	60 min	7.3 %
Boil	Cascade (2018 - AUS)	30 g	30 min	7.3 %
Boil	Cascade (2018 - AUS)	40 g	10 min	7.3 %
Aroma (end of boil)	Cascade (2018 - AUS)	50 g	1 min	7.3 %
Dry Hop	Cascade (2018 - AUS)	50 g	3 day(s)	7.3 %

CASCADE (2018 - AUS)

Australijska odmiana chmielu Cascade. Wyraźnie kwiatowy aromat z nutami cytrusów, w odróżnieniu od odmian amerykańskich posiada więcej tonów grejpfrutowych. Doskonale do chmielenia na zimno.

Zawartość a-kwasów aktualnej partii: 7,3%

Zbiór: 2018

Składniki: 100% Chmiel T90 granulat

Kraj pochodzenia: Australia

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji : górna
Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C
Stopień odfermentowania : 73-77 %
Flokulacja : niska/średnia
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV
Profil smakowy : czysty i świeży w smaku szczep uwydatniający w gotowym piwie chmielowość jak również i słodowość. Polecany do wszystkich amerykańskich piw typu ale.
Szczep polecany do piw w stylach : APA, AIPA, American Stout, American Amber Ale
Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1056 American Ale™

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	71 min
Gips dodaje razem ze słodami.				