

aipa cascade+

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	cascade	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	cascade	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	cascade	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	cascade	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	cascade	10 g	0 min	4 %
Whirlpool	mosaic	20 g	0 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min