

# American Cascade Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.02 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (46.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (7%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us 05	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- wysładzanie 13 l wody - za mało - powinno być 15 l. Docelowo miało być 20 l brzezki nastawnej. Gar 35 L, dużej średnicy, szybkie odparowanie. 16.5 brzezki. Burzliwa zakończona po 6 dniach ok 4.5. Przelanie na cichą z dochmieniem Cascade 25 g. na zimną. W tej chlili 16 l piwa. Zebranie gęstwy. 15.06.2017  
*10 cze 2017, 14:01*