

American Cascade Pale Ale 12°

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.7%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.9%)	--- %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (5.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
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 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	30 ml	Mangrove Jack's