

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 |