

American Cascade Pale Ale 13BLG

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **43**
- SRM **9.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (46.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (23.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (23.2%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.38 kg (7.1%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale