

# American Cascade Pale Ale 13BLG 25L

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **11**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	3.5 kg (47.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.75 kg (23.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.75 kg (23.7%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.38 kg (5.1%)	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 %