

American Cascade Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **45**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (46.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (23.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (23.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (7%) | 75 % | 150 |

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 |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|