

American Cascade Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **50**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	40 g	60 min	6 %
Brzezka przednia	Cascade	10 g	30 min	6 %
Brzezka przednia	Cascade	10 g	15 min	6 %
Brzezka przednia	Cascade	25 g	10 min	6 %
Brzezka przednia	Cascade	10 g	5 min	6 %
Brzezka przednia	Cascade	10 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar