

American Cascade Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **8.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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 **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (46.5%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (23.2%)	81 %	10
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (23.2%)	82 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.38 kg (7.1%)	75 %	150

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 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis