

# American Cascade Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **14.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.79 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 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 **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 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	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (23.2%)	79 %	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 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------