

# APA Chinnok Cascade PL

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Optima	4 kg (76.9%)	82 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis