

# APA Chinnok Cascade PL

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Optima	5 kg (100%)	82 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	1 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	30 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile