

# APA Chinok Cascade

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (79.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Pilzneński	1 kg (8.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.8%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis