

# apa mosaic cascade centennial

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (94.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	25 min	6.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6.8 %
Na zimno	Mosaic	15 g	6 dni	10 %
Na zimno	Cascade	15 g	6 dni	6.8 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Notatki

- tydzień burzliwa , tydzień cicha  
zabutelkowano 16.05.17  
dodano 3,5 gr glukozy na 0,5l  
żółty k  
*7 maj 2017, 17:50*