

APA SINGLE HOP - CASCADE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.25 kg (59.1%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (13.6%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.25 kg (22.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	8.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	70 min