

# Cascade 2020 ver 1.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	3 kg (93.8%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.2 kg (6.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade (2020 - USA)	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Cascade (2020 - USA)	25 g	20 min	6.4 %
Gotowanie	Cascade (2020 - USA)	25 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Cascade (2020 - USA)	40 g	3 dni	6.4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	MgSO4	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	70 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - zacieranie	11000 g	Zacieranie	70 min
Inne	Woda olsztyńska (Nagórki) - wyśładzanie	10000 g	Zacieranie	70 min