

# Cascade AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (67.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	80 g	20 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-05	Ale	Suche	16 g	safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki	300 g	Zacieranie	50 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min