

# Cascade American India Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **9.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (46.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (23.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (23.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.38 kg (7.1%)	74 %	79

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	55 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	65 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	69 min	6 %
Na zimno	Cascade	100 g	10000 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------