

Cascade IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **64**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (44.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Cookie	0.2 kg (5.9%)	79 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	90 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	20 min	5.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	20 min	5.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.8 %

Drożdże

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