

# Cascade Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.83 kg (13.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (24.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.28 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (40.9%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis