

# Cascade Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.4%)	76 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (6.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (5.3%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	15 min	6 %

## Drożdże

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

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	30 min
Inne	Pożywka drożdżowa Fermanits SpringFerm BR-2	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---