

# Cascade PL Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (42.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (14.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	8 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	45 g	5 dni	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis