

# Cascade Single Hop Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.1 kg (47.7%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	0.3 kg (6.8%)	80 %	300
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.7%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	9 %
Gotowanie	lunga	35 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- 1,5l ekstraktu dać na początek gotowania, na 15min przed końcem sprawdzić Blg i dać tyle, żeby dojść do 15,5Blg (pamiętajmy o starterze 1l).  
*25 lut 2017, 14:50*