

Cascade Single Hop IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.075 kg (4.5%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.075 kg (4.5%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade (AUS) | 15 g | 60 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade (AUS) | 15 g | 10 min | 7.3 % |
| Na zimno | Cascade (AUS) | 10 g | 10 dni | 7.3 % |
| Na zimno | Cascade (AUS) | 10 g | 5 dni | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 2.8 g | --- |

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 7 dni w temp 16st.
Fermentacja cicha - 14 dni w temp 16st.
25 paź 2017, 18:25