

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