

CASCADE US

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **11.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **58.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (54.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carawheat (GR) | 0.5 kg (9.1%) | 68 % | 79 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |