

cascadeR

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.6 kg (32%)	82.5 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Pilznerski	1.3 kg (26%)	81 %	2.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	72 %	3.9
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6%)	84 %	3.9
Ziarno	Ryż	1.3 kg (26%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	8.1 %
Na zimno	Cascade	80 g	4 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---