

Caskaderowy czad

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **85 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwasek cytrynowy	0.75 g	Gotowanie	60 min