

Cold Cascadian Monk

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **10.8**
- Styl **Belgian Golden Strong 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (44.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.4%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (7.4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	20 g	40 min	14 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Merkur	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis