

# Cusik

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	3 kg (45.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (7.6%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Caramel Vienne Malt 20L	0.5 kg (7.6%)	78 %	39
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (15.2%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (7.6%)	75 %	55
Ziarno	lager malt	1 kg (15.2%)	80 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (1.5%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	6 min	8.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	6 min	7.3 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	8.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	7.3 %

Na zimno	Cascade	36 g	10 dni	8.1 %
Na zimno	Centennial	35 g	10 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
chico	Ale	Gęstwa	250 ml	omega

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	ams	5.4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	dwb	26.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	ams	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	dwb	11.4 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	super moss	1.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	campden tablet	0.5 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Chmiel dodany w 3 dniu fermentacji.  
21 lut 2020, 13:33