

# Dragon & Cascade APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	20 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	20 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Styrian Dragon	60 g	5 dni	7.2 %
Na zimno	Cascade PL	80 g	5 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NACL	7 g	Gotowanie	60 min