

Pale ale cascade

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.7 kg (63%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.85 kg (31.5%)	85 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.15 kg (5.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	15 g	25 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale