

PL Cascade PL Chinook IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook PL	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	---	5.2 %
Whirlpool	Chinook PL	20 g	---	13 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	40 g	3 dni	13 %
Gotowanie	Chinook PL	5 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---