

## single hop cascade 32

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	caramunich	0.3 kg (4.8%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	45 g	1 min	7.7 %
Na zimno	Cascade	90 g	6 dni	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile