

# SINGLE HOP CASCADE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (93.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (6.4%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	7 %
Gotowanie	CASCADE	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Cascade	200 g	1 min	7 %
Na zimno	CASCADE	200 g	1 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 (w 15 stopniach tak 3-4 dni, potem 18 tydzień, i potem to butelkowania tak 20-22)	Ale	Suche	23 g	Blabla