

# Single Hop Cascade AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	7 kg (90.9%)	75 %	5.5
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Weyermann	0.5 kg (6.5%)	75 %	5
Ziarno	Słód Carapils (R) 0,1 kg	0.2 kg (2.6%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis