

Single Hop - Cascade

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Weyermann	5 kg (74.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski - Weyermann	1 kg (14.8%)	80 %	15
Ziarno	Pszoniczny - Weyermann	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy 150 - Strzegom	0.25 kg (3.7%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	15 g	Zacieranie	70 min