

SMaSH - Cascade (Vienna)

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **5**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **14 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **18.5 %/h**
- Boil size **18 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.68 liter(s) / kg**
- Mash size **11 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **11 liter(s)** of strike water to **74.5C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------|-------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Wiedeński | 3 kg (100%) | 80 % | 8 |

WODA I ZACIERANIE

Woda olsztyńska (Nagórki) średnio-twarda 15dH
Woda ma 7Ph

Suma składników mineralnych: 458 mg/l
Wapń: 88 mg/l
Magnez 10 mg/l
Sód: 8 mg/l
Potas: 4 mg/l
Wodorowęglany: 277 mg/l
Siarczany: 21 mg/l
Chlorki: 14 mg/l
Fluorki: 0,4 mg/l

11L zacieranie (podgrzana do 72°C).
11L wysładzanie (podgrzane do 80°C).
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.
Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguję do 5,4Ph (kwas fosforowy).
Ph wody do zacierania 5,4Ph. (korekta kwasem fosforowym)

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.
Osiedzenie złoża do filtracji około 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.
Zawracam mętną brzecznię przednią do uzyskania klarowności (około dwukrotność podbicia czyli 8 litrów)
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.
Wysładzam do 18L.
Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę bez przykrywki.
Chmiel wrzucam do bezpośrednio do brzeczki.
Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.
Filtracja chmielin przez sita i 40L worek nylonowy.
Napowietrzam brzecznię mieszadłem na wkrętarcę.

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 17-19°C (dekantacja).
Fermentacja cicha 7 dni w temperaturze 17-19°C (ostanie 3 dni chmielenie na zimno następnie 3 dni coldcrasha i na końcu filtracja przez hopsper i rozlew).
Nasycenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).
Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|---------------------------------|--------|----------|------------|
| Boil | Cascade (USA - 2018) | 10 g | 60 min | 5.8 % |
| Boil | Cascade (USA - 2018) - Hopstand | 40 g | 1 min | 5.8 % |
| Dry Hop | Cascade (USA - 2018) | 50 g | 7 day(s) | 5.8 % |

Chmiel odmiany aromatycznej. Cechuje się bardzo cytrusowym aromatem. Idealnie nadaje się do chmielenia amerykańskich piw górnej fermentacji.

Zastosowanie: aromat/goryczka
Zawartość alfa kwasów 5.8%
Pochodzenie: USA/2018

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|--|-----|-----|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |
| <p>Drożdże górnej fermentacji wyselekcjonowane w USA, polecane do wszelkich ale w stylu amerykańskim m.in. AIPA, Double IPA, APA. Drożdże pozwalają na uzyskanie dobrze zbalansowanego piwa z niską zawartością dwuacetylu o czystym smaku i rześkim odczuciu końcowym na podniebieniu.</p> <p>W Polsce używane z powodzeniem przez piwowarów domowych od 10 lat (wcześniej znane jako US-56) oraz przez większość browarów komercyjnych posiadających w ofercie amerykańskie wersje IPA.</p> <p>Parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> •kłaczkowanie i osiadanie: średnie •odfermentowanie: średnie •temperatura fermentacji: 12-25°C zalecana: 15-20°C •dozowanie: przeciętnie 11.5 g na 20 litrów piwa •opakowanie zawiera: 11,5 g •średnie odfermentowanie: 81% | | | | |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| Water Agent | Kwas fosfrowy (zacieranie) | 2 g | Mash | 61 min |
| Dodaje w 15 minucie zacierania po zmierzeniu Ph (ml nie gramy). | | | | |
| Water Agent | Kwas fosfrowy (wysładzanie) | 3 g | Mash | 76 min |
| Dodaje już przed podgrzewaniem (ml nie gramy). | | | | |
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g | Mash | 76 min |
| Gips dodaje razem z ziarnem. | | | | |
| Fining | Whirlfloc T | 2.5 g | Boil | 10 min |
| 2,5g to jedna tabletką. | | | | |