

## Cascades / Orange Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 4 kg (80%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński    | 0.5 kg (10%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (10%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 28 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 28 g  | 10 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 28 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 28 g  | 1 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Cascade | 50 g  | 5 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa               | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa  | skórka pomarańczowa | 50 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa  | kolendra roztarta   | 28 g  | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | whirlfloc           | 1 g   | Gotowanie | 15 min |