

ipka cascade single hop

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (77.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (5.2%)	75 %	65
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	---