

Pszeniczne Cascade

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **6.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (11.1%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	5 min	5.2 %

Drożdże

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