

## William Cascade IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.8 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 6 g   | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie | Cascade    | 9 g   | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Willamette | 3 g   | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | Cascade    | 9 g   | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Willamette | 6 g   | 5 min  | 5 %        |
| Na zimno  | Cascade    | 12 g  | 3 dni  | 6 %        |