

## #15 Cascade American Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **55.6**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (46.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (46.6%)	80 %	35
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	60 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
9 lut 2021, 23:49