

#33 Maryśka kaskaduje cele roczne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.6 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	72 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszka 2018	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade US 2017 szyszka	10 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US 2017 szyszka	10 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka szyszka 2018	10 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Cascade US 2017 szyszka	30 g	5 dni	6.9 %
Na zimno	Chinook USA 2017 szyszka	50 g	5 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew