

## #5 Pale Ale Marynka-Cascade

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt Pale Ale | 1.7 kg (100%) | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 60 min | 8.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 10 min | 6.9 %      |
| Na zimno                  | Cascade | 30 g  | 7 dni  | 6.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g   | Fermentis    |