

# Ale Sazz Cascade 13 BLG

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (95.2%)	--- %	3
Ziarno	cookie	0.3 kg (4.8%)	--- %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	25 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis