

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 brzeczki **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 |