

## American Cascade Pale Ale 13 blg 25l

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **6.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (58.1%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.25 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.38 kg (5.5%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	12 g	1 min	6 %