

American Cascade Pale Ale 13°BLG

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (46.5%)	100 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	90 %	10
Ziarno	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1 kg (23.3%)	90 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (7%)	90 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile