

APA#6 Cascade

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	0.25 kg (11.1%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	40 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	48 g	3 dni	6.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis