

APA Cascade

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (68%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.2 kg (8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %