

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 % |