

## apka cascade

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.975 kg (86.8%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg (6.6%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (6.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	15 ml	FM