

## BA AMERICAN CASCADE PALE ALE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **28.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.5 kg (33.3%)	80 %	300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (66.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	43 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	13 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	13 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	28 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	13 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	13 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Piwo z zestawu <https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/zestawy-surowcow-piwowarskich/american-cascade-pale-ale-13blg-z-ekstraktow>  
6 lip 2022, 18:25