

Belgian IPA Cascade FM25

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **76**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.7 kg (25.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	100 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	100 g	1 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	100 g	1 min	6 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile