

Cascade

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **7.5**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.11 kg (1.9%)	70 %	299
Cukier	Cukier	0.15 kg (2.6%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zeus	30 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	40 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	0 min	5.8 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	0 min	5.8 %