

Cascade

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **55**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %