

## Cascade Ale - BIAB

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**

### 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 brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.89 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.6 kg (60.4%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (30.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (9.4%)	74 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis