

## Cascade ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (92.6%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (3.7%)	82 %	14
Ziarno	Cara munich 1	0.1 kg (1.9%)	--- %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safe ale t 58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Iris moss	5 g	Gotowanie	15 min