

## Cascade APA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pilzneński | 4.5 kg (75%)  | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (16.7%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                | 50 g  | 1 min  | 6 %        |
| Na zimno                  | Cascade                | 50 g  | 2 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05  | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |