

CASCADE APA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **16.7**
- Styl **Rye IPA**

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 brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (76.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (15.4%)	75 %	150
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (3.1%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1.5%)	68 %	601
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (3.1%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	20 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis