

## Cascade APA PL v2

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilznieński	5 kg (90.9%)	79 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	18 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	1 min	5.2 %

### Drożdże

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