

Cascade IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Słód dekstrynowy	1 kg (13.8%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.8%)	80 %	5
Ziarno	Torrefied wheat FAWCETT	0.25 kg (3.4%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	55 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis