

Cascade IPA

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.34 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5.5 kg	82.06 %	4
Ziarno	Caramel Malt dark II (Crystal Malt)	0.2 kg	73.42 %	159

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade (US)	75 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade (US)	30 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Cascade (US)	15 g	7 dni	8.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Irish Moss	5000 g	Gotowanie	15 min