

## Cascade + Lemon Drop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Cara 30 EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny Crystal	0.15 kg (2.4%)	75 %	130
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (2.4%)	71 %	160
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.2%)	60 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.15 kg (2.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	5 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---