

# Cascade Light Ale 11 Blg

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **2.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	45 min	11 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

## Drożdże

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