

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 |