

Cascades / Orange Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (10%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 28 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 28 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 18 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 18 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 28 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka pomarańczowa | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kolendra roztarta | 28 g | Gotowanie | 10 min |