

II - American Cascade Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **48**
- SRM **8.4**
- 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (46.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	10 dni	6 %

Drożdże

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