

# Mokry Kaskejd

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (70.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL szyszka	150 g	3 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL szyszka	150 g	---	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL szyszka	100 g	15 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	157 ml	Fermentis