

SHIPA CASCADE

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (69.6%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (8.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	70 g	60 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's