

## Try-Catch AIPA Double Cascade

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **56**
- SRM **15.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (85.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (14.3%)	80 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs