

West Cost IPA Cascade 12,5

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (40%)	85 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (60%)	85 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	35 min	8.1 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	8.1 %
Gotowanie	Cascade	18 g	25 min	8.1 %
Gotowanie	Cascade	13 g	10 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis