

# William Cascade IPA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	6 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	9 g	30 min	6 %
Gotowanie	Willamette	3 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	9 g	15 min	6 %
Gotowanie	Willamette	6 g	5 min	5 %
Na zimno	Cascade	12 g	3 dni	6 %