

#35 Cascade Black IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **35.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	10 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (8.7%)	1 %	1202
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (4.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	100 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	0 min	7 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
WLP095	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Notatki

- Warka podzielona na dwie równe części. Do jednej zadano drożdże WLP do drugiej Wyeast.
22 wrz 2019, 10:28