

Cascadian Dark Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **32.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.3 kg (54.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.8%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (7.1%)	73 %	120
Ziarno	Carafa	0.3 kg (7.1%)	70 %	664
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Czekoladowy Fawcett	0.15 kg (3.6%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	15 g	3 dni	13.8 %