

Cascadian Dark Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **31.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88%)	80 %	5
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Rakau (NZ)	35 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zacieranie 65°C - 60 min (karmel + pale ale)
słody ciemne po negatywnej próbie jodowej - wrzucone po 60 min
mash-out 76°C (+5 min)
12 paź 2019, 10:11