

Cascadian IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **65**
- SRM **17.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **33.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (50.8%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.4 kg (13.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (2.8%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (2.3%)	77 %	97
Ziarno	Carahell	0.5 kg (2.8%)	77 %	26
Ziarno	wiedeński palony na patelni	0.3 kg (1.7%)	10 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	70 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	10 min	5 %

Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	100 g	1 min	4 %
Na zimno	Palisade	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew draught	Ale	Gęstwa	300 ml	Mauribrew