

#4 - Cascadian Dark Ale / Black IPA - "Czarna Magia"

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **33.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (64%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.5 kg (8%)	70 %	1400
Wrzucić na 5min przy 78°C				
Cukier	Cukier trzcinowy	0.25 kg (4%)	--- %	---
Na ostatnie 15min chmielenia				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	12.7 %

75°C hop stand - 30min bez chłodnicy				
Whirlpool	Cascade PL	50 g	0 min	4 %
75°C hop stand - 30min bez chłodnicy				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Celować w ~20L/17BLG po gotowaniu i dolać wody do 15,5BLG (~2L - kalkulator)
17 lis 2020, 12:28