

9. CDA (Black IPA)

- Gęstość **16.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **31.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (75.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.9%)	77 %	26
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.9%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.4%)	79 %	45
Cukier	cukier	0.5 kg (6.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	7.7 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	7.7 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min