

Cascadian Dark Ale 1(2)

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **18.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (90.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (3.3%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6.7 %

Drożdże

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

Notatki

- Warzenie zaplanowane na 11.11.2015.
8 lis 2015, 20:32