

## Cascadian dark ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **24.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (67.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.7%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.8%)	70 %	1034
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (2.7%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	---	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	9.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	---	6 %