

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 % |