

Cascadian Dark Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **70**
- SRM **26.5**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **65 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (80.1%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	0.74 kg (9.9%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.3%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	19 g	90 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	25 min	3.5 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	30 min	5.2 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %

Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.75 g	Gotowanie	10 min