

Cascadian Dark Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **46**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	50
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.5 kg (7.7%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar