

# Cascadian Dark Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **38.5**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (82.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.5 kg (6.8%)	20 %	1100
Ziarno	Strzegom Karmelowy 30	0.3 kg (4.1%)	79 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.4%)	79 %	45
Cukier	Cukier kuchenny (brązowy)	0.25 kg (3.4%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	35 g	45 min	6.8 %
Gotowanie	Willamette	35 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Centennial	10 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	6 %
Na zimno	Willamette	15 g	4 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min