

# Cascadian Dark Ale

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **55.9**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (83.6%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1 kg (16.4%)	90 %	650

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale