

## Cascadian dark ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **29.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.3%)	68 %	1202
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (4.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	30 g	60 min	11 %
Zacieranie	lunga	30 g	20 min	11 %
Zacieranie	lunga	20 g	10 min	11 %
Zacieranie	lunga	40 g	0 min	11 %
Zacieranie	Amarillo	60 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile