

Cascadian Dark Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **37.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Monachijski Typ2	1 kg (19%)	79 %	15
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.1 kg (1.9%)	70 %	300
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.7%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.35 kg (6.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	32 g	70 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo USA	37 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	Ahtanum	35 g	0 min	3.4 %
Na zimno	Amarillo USA	67 g	2 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kaffir	5 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min