

Cascadian Dark Ale - Black IPA - PiwnyKraft

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **60**
- SRM **22.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.65 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (7.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (7.2%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carared	0.125 kg (3.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	7.5 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	7.5 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Pekko	17.5 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Cascade	7.5 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis