

CASCADIAN DARK ALE / BLACK IPA PK

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **69**
- SRM **27.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (73.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (6.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (5.6%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (6.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.5%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Pekko	50 g	30 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis