

# 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    |