

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 |