

Cascadian Dark Ale - BLACK IPA USA 11-01-2020 15l

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **56**
- SRM **47.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 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**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (69.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód Monachijski Typ2 | 1 kg (13.9%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (6.9%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Słód Czekoladowy | 0.42 kg (5.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.284 kg (3.9%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 30 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 10 g | 10 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 40 g | 5 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 40 g | 5 min | 3.4 % |
| Whirlpool | Amarillo USA | 50 g | 0 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Lemon drop | 50 g | 0 min | 4.6 % |

| | | | | |
|----------|----------|------|-------|-------|
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 4 dni | 9.5 % |
|----------|----------|------|-------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| us-05 | Ale | Suche | 22 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 7.99 g | Gotowanie | 10 min |