

# Cascadian Dark Ale - BLACK IPA USA 15-12-2019

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **57**
- SRM **44**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Słód Monachijski Typ2	1 kg (14.3%)	79 %	15
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.1%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.9%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	35 g	70 min	7.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	40 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo USA	45 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	40 g	0 min	4.6 %
Gotowanie	Ahtanum	40 g	0 min	3.4 %
Na zimno	Amarillo USA	55 g	2 dni	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Słody palone dodane na wystadzanie.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

14 gru 2019, 15:43