

# Cascadian Dark Ale - BLACK IPA USA 26-04-2020 r.

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **48.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 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 (69.3%)	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	Jęczmień palony	0.015 kg (0.2%)	55 %	985
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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	22 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min