

# Cascadian Dark Ale Single Hop Nelson Souvin

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **20.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (84.7%)	70 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.7%)	60 %	690
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3.4%)	20 %	493
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Souvin	40 g	55 min	11 %
Whirlpool	Nelson Souvin	60 g	0 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis