

# Cascadian Dark Ale

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **35**
- 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 **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 **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (85.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (8.5%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saf	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- Na podstawie przepisu Scoobiego  
*20 lut 2016, 12:31*