

Cascadian IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **65**
- SRM **17.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **33.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 9 kg (50.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.4 kg (13.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (16.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (2.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.6 kg (9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.4 kg (2.3%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (2.8%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | wiedeński palony na patelni | 0.3 kg (1.7%) | 10 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 70 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10.8 % |
| Gotowanie | Summit | 30 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 50 g | 10 min | 5 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 20 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 10 min | 10 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 100 g | 1 min | 4 % |
| Na zimno | Palisade | 50 g | 4 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 4 dni | 13 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Mauribrew draught | Ale | Gęstwa | 300 ml | Mauribrew |