

caskadian dark ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **64**
- SRM **38.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.9%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	11 g	fermentis