

CDA 18

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **126**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 75C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (77.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (7.1%)	100 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.3%)	70 %	1100
Ziarno	karmelowy ciemny steinbach	0.2 kg (2.9%)	70 %	110
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.9%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (5.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	90 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	40 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	14.4 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	7.4 %

Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	7 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %