

## CDA v2

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **45.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (67.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (6.2%)	77.5 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.2%)	74 %	3
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	20 min	5.9 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Palisade	30 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	5.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- HOP STAND - 30 min przy 75 stopniach  
CHINOOK - 15 gr  
CASCADE - 15 gr  
*18 lip 2016, 09:11*