

## CDAction

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **68**
- SRM **18.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.7 kg (78.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	35 g	15 min	6 %
Whirlpool	Sabro	40 g	10 min	14 %
Whirlpool	Cascade	35 g	10 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	11 %
Na zimno	Sabro	60 g	1 dni	14 %
Na zimno	Cascade	30 g	1 dni	6 %

Na zimno	Amarillo	70 g	1 dni	11 %
----------	----------	------	-------	------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	7 min