

## Jajco CDA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **70**
- SRM **88.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (74.2%)	78 %	6
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (3.7%)	100 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	0.135 kg (5%)	70 %	2
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy barwiący	0.14 kg (5.2%)	78 %	9000
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	0.22 kg (8.2%)	95 %	600
Cukier	Cukier	0.1 kg (3.7%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	15 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	5.8 %

Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	5.8 %
----------	---------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa U.S. West Coast	Ale	Suche	5 g	---