

## 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          | ---                 |