

Kick Ass 2 (Imperial Cascadian Dark Ale)

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **103**
- SRM **33.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (24%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (4%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	25 g	10 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Yellow Sub	25 g	7 dni	6.4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Topaz	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane błyskawiczne	250 g	Zacieranie	60 min