

Prawie jak CDA v5

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **54**
- SRM **42.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (60.6%)	85 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1 kg (12.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.5 kg (6.1%)	74 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.5 kg (6.1%)	70 %	1150
Ziarno	Kawowy	0.25 kg (3%)	77 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po rumie	50 g	Fermentacja cicha	7 dni