

## SBIPA Cascade

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **75**
- SRM **31.1**
- 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	viking dekstrynowy	0.4 kg (10%)	79 %	13
Ziarno	viking colorado crystal	0.5 kg (12.5%)	80 %	20
Ziarno	czekoladowy ciemny viking malt	0.2 kg (5%)	80 %	1000
Ziarno	Karmelowy żytni viking malt	0.2 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	żytni prażony	0.2 kg (5%)	65 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	9 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	9 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	200 g	Fermentum Mobile