

#2 à la scooby_brew DARTH VADER 26 l.

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **28.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.19 kg (82%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt 50 EBC	0.31 kg (4.1%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.31 kg (4.1%)	70 %	1150
Słody ciemne daj albo pod koniec albo na początku zacierania.				
Ziarno	Słód barwiący Carafa® Special typ I	0.31 kg (4.1%)	--- %	900
Cukier	cukier brązowy	0.31 kg (4.1%)	--- %	---
Cukier dodać na koniec gotowania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30.95 g	60 min	10.4 %
albo 40 g Marynki				
Gotowanie	Cascade	30.95 g	45 min	6.9 %
Gotowanie	Fuggie	30.95 g	15 min	4 %
albo Fuggie albo E.K. Goldings				
Gotowanie	Cascade PL	30.95 g	0 min	4.5 %

Na zimno	Cascade	61.9 g	7 dni	6.9 %
----------	---------	--------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	13 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloe T	1.25 g	Gotowanie	5 min
Inne	Cukier brązowy	310 g	Gotowanie	6 min

Notatki

- Poniżej ten przepis na którym bazowałem, pochodzi ze strony:
<https://www.piwo.org/forums/topic/3877-darth-vader-black-ipa-cascadian-dark-ale/>

Ta sama receptura "po polsku":

DARTH VADER BLACK IPA

Warka: 21 l

Goryczka: 66 IBU

Kolor: 38 SRM

OG: 17 Blg

Słody:

5 kg Pils

100 g karmelowy jasny 180 EBC

0,5 kg Carafa II Special (bez łusek)

0,25 kg Special Roast (albo Biscuit, Victory lub Toasted)

0,25 kg cukier brązowy (albo cukier kuchenny)

Chmiele:

25 g Centennial (albo 40 g Marynki), 60 min

25 g Cascade 45 min

25 g Willamette 15 min (albo Fuggie albo E.K. Goldings)

25 g Cascade 0 min

50 g Cascade na zimno

Drożdże: US-05

Zacieranie: 66°C 60 min (albo na "wytrawnie")
 Edytowane 17 Listopad 2014 przez scooby_brew
 30 lis 2018, 16:08