

DARTH VADER- CDA 26L

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **34.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (77.9%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt 50 EBC	0.4 kg (5.2%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.7 kg (9.1%)	70 %	1150
Słody ciemne daj albo pod koniec albo na początku zacierania.				
Cukier	cukier brązowy	0.4 kg (5.2%)	--- %	---
Cukier dodać na koniec gotowania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
albo 40 g Marynki				
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
albo Fuggle albo E.K. Goldings				
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	999 ml	---