

The Last Jedi

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **28**
- SRM **52.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (27.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.3 kg (7.5%)	65.2 %	350
Ziarno	Special W Malt (Castle)	0.2 kg (5%)	73 %	300
Ziarno	Carafa Special I	0.25 kg (6.3%)	65 %	1000
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.3%)	73 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (7.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Ringwood Ale	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs