

The Tragedy of DARTH Plagueis The Wise

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (50.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.3%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.565 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.3%)	68 %	1200
Dodatek	Płatki Owsiane	1.2 kg (15.2%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (5.1%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	75 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni