

#20 Darth Vader Cascade Ekstrakt

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **68**
- SRM **32.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (9.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (1.6%)	75 %	180
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (7.8%)	70 %	1150
Carafa II special, bez łuski				
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.7%)	79 %	50
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1 kg (31.3%)	80 %	35
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.65 kg (20.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.4 %
Na goryczkę do 65 IBU				
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	7.6 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	62.86 ml	Fermentis