

A'la Darth Vader

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **30.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Soufflet	3.5 kg (78.8%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.35 kg (7.9%)	70 %	1100
Ziarno	Aromatic Malt BESTMALZ	0.18 kg (4.1%)	78 %	50
Cukier	Cukier kryształ	0.14 kg (3.2%)	80 %	3
Ziarno	Brown	0.07 kg (1.6%)	72 %	185
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------