

# Darth Black

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **77**
- SRM **7**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (92.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	40 g	25 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	240 ml	Fermentis

## Notatki

- 300g carafa 3 special cold brew w 30l 24h  
3 lut 2018, 21:24