

# Darth Maul

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **43**
- SRM **49.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------|------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński          | 4 kg (80%) | 81 %       | 5    |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 1 kg (20%) | 55 %       | 1450 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g  | 60 min | 5.9 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 50 g  | 15 min | 5.9 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Kreda piwowarska | 2 g   | Gotowanie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc T      | 2 g   | Gotowanie | 15 min |

## Notatki

- Woda z Biedry 1  
23 lis 2020, 23:12