

# Darth Sidious

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **76**
- SRM **46.8**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	6.5 kg (76.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Pale Ale Cookie	0.5 kg (5.9%)	80 %	25
Ziarno	Barwiący Obłuszczone	0.5 kg (5.9%)	1 %	1300
Coldbrew przez 4dni, wywar dodany do wysładzania				
Ziarno	Carafa Special 2	0.5 kg (5.9%)	1 %	1100
Cold brew, już po zadaniu drożdzy kolor był nieystarczający, dodano wywar na cichą				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	11.5 %

Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	9 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Cynk + odżywka	1 g	Gotowanie	30 min

### Notatki

- Woda z biedry 1  
15 lip 2020, 23:45