

# Darth Vader - Black IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **23.9**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (8.3%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Cukier	trzcinyowy	0.192 kg (3.2%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	45 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	666 ml	Danstar