

Darth Vader - Black IPA

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **34.6**
- 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 **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (82%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.5 kg (8.2%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (4.1%) | 79 % | 45 |
| Cukier | brązowy | 0.25 kg (4.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 45 min | 6 % |
| Gotowanie | Willamette | 25 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 999 ml | Fermentis |

Notatki

- Oryginalny przepis:
<http://www.piwo.org/topic/3877-darth-vader-black-ipa-cascadian-dark-ale/>
23 sty 2016, 18:51