

Darth Vader Dark Cascadian Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **31.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.95 kg (81.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (4.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.14 kg (1.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Carafa II | 0.6 kg (8.2%) | 70 % | 1150 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.3 kg (4.1%) | 100 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 35.71 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Cascade | 29.76 g | 45 min | 6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 35.71 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 29.76 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |