

# Star Wars

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **73**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **3.8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	7 kg (100%)	80.5 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	100 g	20 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Brzezke chłodzę do 20C.  
Drożdże wsypuje bez uwadniania.  
Wsadzam 8 wkładów z zamrażarki.  
Wkłady wyjmuję po osiągnięciu 12C i puszczam fermentację wolno.  
Fermentacja pod ciśnieniem 2bar.  
Drożdże ruszają z kopyta tak po 48h.

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (Lidil - Saguaro)	25000 g	Zacieranie	60 min

Inne	Woda wyładzanie (Lidl - Saguaro)	15000 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Witamina C	6 g	Fermentacja cicha	7 dni