

# The Last Jedi

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **52.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (36.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.2%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	1.1 kg (13.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.3%)	75 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (7.3%)	71 %	500
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6.1%)	60 %	1100
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.46 kg (5.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %