

# Star Wars

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **73**
- SRM **4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **3.8 %**
- Size with trub loss **28 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **23.5 %/h**
- Boil size **35 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.57 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

## Steps

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

## Mash step by step

- Heat up **25 liter(s)** of strike water to **74.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **80C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	7 kg (100%)	80.5 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Galaxy	100 g	20 min	15 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	23 g	Fermentis

Brzeczkę 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.

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Woda zacieranie (Lidil - Saguaro)	25000 g	Mash	60 min

Other	Woda wyśładzanie (Lidl - Saguaro)	15000 g	Mash	60 min
Fining	Whirflock	2.5 g	Boil	10 min
Fining	Żelatyna	10 g	Secondary	7 day(s)
Fining	Witamina C	6 g	Secondary	7 day(s)