

## Devils blood

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **37**
- SRM **11.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński            | 3 kg (36.1%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature    | 3 kg (36.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki żytnne                  | 0.8 kg (9.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (6%)   | 70 %       | 128 |
| Ziarno | Weyermann - Carared            | 1 kg (12%)    | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Magnum | 30 g  | 20 min | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |