

voodoo

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **35.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	7.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (17.1%)	79 %	12
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1500
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.3%)	68 %	1300
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	35 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	45 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	---