

## Devils Blood

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **39**
- SRM **16.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **80.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 70C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	6 kg (71.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.8 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (11.9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.2%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	20 min	13.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------