

## 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 %

### Drożdże

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