

## Oddech wampira

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **113**
- SRM **25.3**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.35 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.63 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.06 kg (0.5%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	100 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	55 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	55 min	12 %
Gotowanie	Chinook	25 g	55 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	125 g	21 dni	6 %
Na zimno	Citra	125 g	21 dni	12 %
Na zimno	Chinook	125 g	21 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	400 ml	---