

# Vampire

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **18.4**
- Styl **Wood-Aged Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **30 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (16.1%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %
Na zimno	citra	45 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min