

## voodoo II

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **65**
- SRM **29.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.6%)	80 %	7.5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (4.5%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (6.1%)	68 %	1300
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	ella	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	Topaz	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	7 %
Na zimno	Topaz	45 g	4 dni	14 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	4 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------