

Black Sheep IPA 3

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **21**
- SRM **28.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	COOKIE Viking Malt	1.5 kg (19.2%)	72 %	50
Ziarno	Caramel PALE Viking Malt	0.5 kg (6.4%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	CZEKOLADOWY CIEMNY Viking Malt	0.5 kg (6.4%)	67 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	2.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
Gęstwa	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jeżyny	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni