

## sbipA

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **21.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	60 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.3%)	78.3 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (5.4%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.2%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Zacieranie	Mosaic	30 g	60 min	10 %