Black Sheep IPA 2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **33.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale zero	4 kg *(61.5%)*	79 %	5
Ziarno	Viking Karmelowy 150 EBC	1 kg *(15.4%)*	75 %	150
Ziarno	Strzegom Żytni	1 kg *(15.4%)*	75 %	40
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg *(7.7%)*	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa U.S. West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.