

Black Sheep IPA 3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **36**
- Styl **Black IPA**

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 **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	COOKIE Viking Malt	1 kg (14.7%)	72 %	50
Ziarno	Golden Ale	2 kg (29.4%)	77 %	11
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (7.4%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	50 g	15 min	6.9 %
Na zimno	Puławski	50 g	5 dni	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile