

Black Sheep IPA 4

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **31.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Malt Golden Ale | 2 kg (31.3%) | 80 % | 11.5 |
| Ziarno | Viking Malt Pale Ale Zero | 3 kg (46.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | COOKIE Viking Malt | 1 kg (15.6%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.4 kg (6.3%) | 65 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Oktawia PL | 60 g | 30 min | 8.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |