

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