

## Liquid Pain

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **25.6**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (8.3%)	70 %	1100
Dodatek	Gypsum	0.004 kg (0.1%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	7 dni	7.1 %
Gotowanie	Michigan Copper	40 g	40 min	10 %
Na zimno	Michigan Copper	60 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis