

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 |