

## Cicha Woda

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (78.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---