

## Aromatyczne 2

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 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	Pale ale	5 kg (83.3%)	--- %	6
Ziarno	Carabody	1 kg (16.7%)	--- %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	9 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	45 min	4.3 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Liberty	50 g	7 dni	5 %

### Drożdże

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