

## Aroniowe duże

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (58.8%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Carabody   | 3.5 kg (41.2%) | 80 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla  | 20 g  | 45 min | 6.8 %      |
| Gotowanie                 | Vanguard | 10 g  | 45 min | 7.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lotus    | 10 g  | 15 min | 16.6 %     |