

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 %