

# Aroniowe

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.4 kg (43.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamente	5 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Lubelski	10 g	45 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho Gem	20 g	15 min	14.3 %

## Drożdże

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