

Pektorał Aarona

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Mild Malt	3 kg (42.9%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	30 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	60 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's