

Z aronia

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (5.2%)	78 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (8.6%)	72 %	160
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (34.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vital	50 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Aronia	2000 g	Fermentacja cicha	3 dni