

Juicy Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (21.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	11.3 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	13.8 %
Whirlpool	Lemon drop	10 g	20 min	5.7 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	13.8 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	2 dni	5.7 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Yeast Bay