

# Jucy Delight

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilznieński	1 kg (15.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	12 g	---	11.7 %
Na zimno	Simcoe	5 g	---	11.4 %
Na zimno	Citra	30 g	---	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us 05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----