

# Jucy

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (62.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (18.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.5%)	76.1 %	0
Cukier	Maltodekstryna	0.2 kg (5.4%)	100 %	0

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa morele	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni