

## juicy 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **15.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Amber	0.7 kg (29.2%)	95 %	26
Płynny ekstrakt	wes pszeniczny ekstrakt	1.7 kg (70.8%)	80 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale