

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 brzezki **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 |