

## Juicy

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.5 kg (61.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.5%)	82 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %