

## juicy

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (56%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (4%)	75 %	3