

## Juicy Donald vol.2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	0.5 kg (8.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.2%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	25 min	18 %
Gotowanie	Palisade	20 g	45 min	7.5 %
Whirlpool	Palisade	30 g	45 min	7.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	45 min	10 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Eureka!	40 g	3 dni	18 %
Na zimno	Palisade	50 g	3 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis