

## juicy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **11.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Light	1.7 kg (33.3%)	95 %	25
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	81 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (33.3%)	81 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	25 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Summer	50 g	4 dni	6.4 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	4 dni	11.3 %

### Drożdże

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