

Piwo grejpfrutowe

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **27.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński czeski klepiskowy Bohemian Floor 3-4 EBC Weyermann	4 kg (75.5%)	81 %	3
Ziarno	Aroma 100 EBC Castle	0.7 kg (13.2%)	78 %	100
Ziarno	Zakwaszający pH 3,4-3,6, 3-6 EBC Weyermann	0.6 kg (11.3%)	75 %	3.4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	50 g	15 min	17 %
Na zimno	Waimea	50 g	5 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta czerwonego Floryda i pomarańczy	350 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka grejfruta Pameló	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	sok z pomarańczy i czerwonego grejfruta Floryda	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	pocięty w plastry grejpfruta Pameló bez skórki	870 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany (108g cukru) z sokiem i skórkami pomarańczy 4szt i grejpfruta 2szt	108 g	Fermentacja cicha	14 dni