

Tuttifrutti

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **77**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	25 g	30 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z grejpfruta	4 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Sok z winogron	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni