

# Fruit Ale Grapefruit

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (55.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.5 kg (30.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (10.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.2 kg (4.1%)  | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum   | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 20 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 50 g  | 5 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |