

Grape ale i ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (49.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (17.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (24.7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.35 kg (8.6%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 45 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 15 min | 13.7 % |