

## 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**
- Wyszładzaj 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 %