

# Grapefruit India Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **84.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Comet	50 g	11 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	---

## Notatki

- Burzliwa 15oC - 1 tydzień

Cicha 15oC - 1 tydzień  
28 sty 2018, 21:28