

# Grapefruit IPA - Twojbrowar

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **72**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (7.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	Chinook	40 g	15 min	13 %
Whirlpool	Bravo	44 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Bravo	44 g	7 dni	15.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Grejfrutowa	2000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Woda	2500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni