

Grapefruit IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 68C**
- Wystadzaj używając **38 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4.5 kg (52.9%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	3 kg (35.3%)	80 %	18
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (5.9%)	75 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (5.9%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	200 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	25 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	grapefruit zest	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	grapefruit zest	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	lime zest	4 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	lemon zest	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Don't add the Grapefruit Zest to the fermenter. Bag it up/put in hop spider.
25 maj 2020, 00:58