

Grapefruit na lato

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **62**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (18.2%)	78 %	18
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.25 kg (3%)	76 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	35 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Grapefruit	4500 g	Fermentacja cicha	---