

Grapefruit Pulpin'

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **69.89**
- SRM **10.22**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.61 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.61 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Liquid Malt Extract - Amber	1.36 kg	76.09 %	25
Ziarno	Liquid Malt Extract - Amber	1.43 kg	76.09 %	25
Ziarno	Liquid Malt Extract - Amber	1.36 kg	76.09 %	25
Ziarno	Cara 20L	0.23 kg	73.91 %	57
Ziarno	Caramel / Crystal 20L	0.11 kg	76.09 %	52

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	28.35 g	0 min	7 %
Na zimno	Cascade	28.35 g	7 dni	7 %
Na zimno	Chinook	28.35 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	28.35 g	7 dni	11 %
Gotowanie	Simcoe	28.35 g	60 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	28.35 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Chinook	28.35 g	5 min	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	grapefruit peel	59.15 g	Fermentacja cicha	7 dni