

Grapefruit Wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.75 kg (21.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (35.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.06 kg (1.7%)	77 %	26
Dodatek	sok z grejfruta	1.5 kg (42.1%)	60 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Aurora	10 g	40 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka z grejfruta świeża	30 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
-----------------	------------------------------	------	-------------------------	--------