

## Grejfrut na pszenicy

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1 kg (21.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.7 kg (14.8%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.03 kg (42.9%)	82 %	4.5
Ziarno	pilznerski strzegom	1 kg (21.1%)	80 %	3.8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	15 g	45 min	7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11 %
Na zimno	Citra	12 g	14 dni	12 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SofBrew s-33	Pszeniczne	Suche	11 g	Sofbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka Grejfruta czerwonego	75 g	Gotowanie	10 min