

Grejfrut Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **10.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.6 kg (12.2%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Bravo	44 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	sok grejfrut	4000 g	Fermentacja burzliwa	---