

Grejpfrut

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 7 kg (100%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 35 g | 45 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|----------------------|-------|
| Inne | Grejpfrut x2 | 100 g | Fermentacja burzliwa | 2 dni |