

# I Am Grapefruit

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (73.4%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.6 kg (11%)	75 %	70
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (4.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (11%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hophead Ale M66	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta	145 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Sok z grejpfruta (świeży)	900 g	Fermentacja burzliwa	---

### Notatki

- Na bazie przepisu z kanału YT: FloraBrewing  
28 gru 2021, 19:46