

juiceGrapefruit IPA 16 TB

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Dodatek	koncentrat grapefruit	2 kg (33.9%)	60 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	40 g	0 min	13 %
Whirlpool	Bravo	44 g	0 min	15.5 %
80st 15 min				
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %
Na zimno	Bravo	44 g	3 dni	15.5 %