

Juicy Grapefruit IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	0 min	13 %
Whirlpool	Bravo	44 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Bravo	44 g	7 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's liberty Bell	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	koncentrat grapefruit	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni