

pomarańcz/grejfrut

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **8.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (32%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cytryna	1000 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	grejfrut	1500 g	Fermentacja cicha	3 dni