

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**
- Wyladuj 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 |