

West Coast Grapefruit IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 6-rzędowy	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	20 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	7 min	6 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	13 %
30min 80°C				
Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	6 %
Na zimno	Apollo	30 g	5 dni	17 %
Na zimno	Mosaic	70 g	5 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	30 ml	---
Zrobić starter 2-3 dni wcześniej				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z grejpfruta	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Sok z grejpfruta	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirfloc t	2 g	Gotowanie	10 min