

Grapefruit Pale Ale

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis
Aludaris: Crazyte
Receptas sukurtas: 2016-11-24 11:05:34
Receptas modifikuotas: 2016-12-13 09:35:54

OG: 1.068
FG: 1.016
ABV: 6.8 %
IBU: 39
EBC: 14
IBU/OG: 0.57 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-06-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.000	95.2
CaraRed salyklas	50.0	0.200	3.2
CaraCrystal salyklas	120.4	0.100	1.6
		<u>6.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	17.9	14	60
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	5.8	4.8	14	20
Chinook	-	Virimui (kartumui)	13.0	10.8	14	20
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	5.8	1.6	14	5
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	3.6	14	5
Summit	-	Aromatui (virimui)	17.0	0.0	28	0
Chinook	-	Aromatui (virimui)	13.0	0.0	14	0
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	5.8	0.0	14	0
Simcoe	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	<u>11</u>	0
					137	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Greipfruto žievelė	Virimui	5 min.	40.0 g
Greipfruto žievelė	Antrinei fermentacijai	-	50.0 g

Pastabos

Pagal recepto komentarus (notes): I added 1/2 oz. of grapefruit peel and juice squeezed from 1 large grapefruit to the boil. I added the peels from 2 large grapefruits (minimize the white pith) to secondary (after soaking them in vodka to kill any bacteria), as well as one large chunked up grapefruit, which infused into the beer over 5 days (along with the dry hops listed in the recipe).

Pagal kitą (panašų) receptą: As for the grapefruit. I zested one lemon, a red grapefruit and a white grapefruit. Soaked in 1 1/2 cups of vodka for about 3 weeks. Then dosed the tincture to the bottling bucket. I used all 1 1/2 cups. It turned out fantastic!

žodžiu, bandysiu kažką panašaus