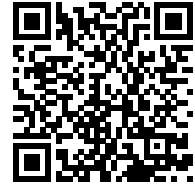


# Grapefruit fountain

Kiekis: 19 litrų  
Efektyvumas: 59 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Kartman  
Receptas sukurtas: 2016-12-08 20:49:21  
Receptas modifikuotas: 2017-02-18 13:08:53

OG: 1.045  
FG: 1.010  
ABV: 4.5 %  
IBU: 44  
EBC: 13  
IBU/OG: 0.98 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-18

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	4.400	93.6
CaraRed salyklas	50.0	0.200	4.3
CaraCrystal salyklas	120.5	0.100	2.1
		<u>4.700</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Chinook	-	Virimui (kartumui)	14.6	18.6	10	60
Cascade (US)	-	Virimui (kartumui)	8.0	6.2	10	20
Chinook	-	Virimui (kartumui)	14.6	11.2	10	20
Cascade (US)	-	Aromatui (virimui)	8.0	2.8	14	5
Chinook	-	Aromatui (virimui)	14.6	5.2	14	5
Chinook	-	Aromatui (virimui)	14.6	0.0	14	0
Cascade (US)	-	Sausam apyniavimui	8.0	0.0	14	0
Simcoe	-	Sausam apyniavimui	13.0	0.0	11	0
Centennial	-	Aromatui (virimui)	10.3	0.0	<u>28</u>	0
					125	

## Mielės

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

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Greipfruto žievelė	Antrinei fermentacijai	-	50.0 g

## Pastabos

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).