

# The Grandfather

## Lucky Jack Grapefruit Edition

Another kind of summer beers



OG: 1.045 (est.)  
FG: 1.008 (est.)  
ABV: 5,0% (est.)  
IBU: 10 (est.)

### Malt:

4,1 kg Pilsnermalt 87%  
310g CaraHell 25 EBC 6,5%  
310g Caramunich II 120 EBC 6,5%  
Totalt: 4.7 kg 100%

### Mesking og skylling:

17 liter varmes til 68 grader (vil gi ca. 66 grader mesketemp)	60 min
Varm opp til 78 grader	5 min
Skyll med 15-20 liter vann på 76 grader til totalt 30 liter	30-60 min

### Humle/tilsetning/koking:

Total koketid:	Minimum 90 min
15g Perle 9,4 %	60 min
20g Cascade 12%	15 min
Gjærnæring	15 min
Flokkuleringstab.	15 min
30g Chinook 11,6%	5min
15g Citra, 12%	5 min
Skallet fra 1 grapefrukt	0 min
1 liter ren Sunniva grapefrukt juice uten fruktkjøtt	0 min

20g Citra, tørrhumle tilsettes etter 7 dagers gjæring

Ved tørrhumling etter 7 dager tilsettes nok en liter grapefrukt juice (uten fruktkjøtt) i gjæringskaret.

### Gjær:

2 x Safale US-05 tørrgjær

### Kjøling, gjæring og fruktsmak:

Kjøøl ned til 18 grader før overføring til gjærkar (Mål OG ved 20 grader)  
i det ene gjæringskaret.  
Rør inn mye luft.

### Flasking og lagring:

Tilsett 5,8 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres på 20 grader 14 dager før det settes i kjøleskap i 1 måned for modning (på 4 til 5 grader)