**Brisket BBQ**

1. Grill temperature 250F - 275F(120C - 135C)로 6 - 7 hours

2. 2시간후 30분에서 1시간 사이로 사과주스 뿌리기

3. 내부 온도 148F(74C)에 호일에 싼다

4. 2 ~ 3시간 정도 더 굽는다.

5. 내부 온도 206F(97C)에 꺼내서 2시간동안 레스팅

**Beef Rib BBQ**

1. Grill temperature 250F - 275F(120C - 135C)로 6 - 7 hours

2. 2시간후 30분에서 1시간 사이로 사과주스 뿌리기

3. 내부 온도 148F(64C)에 호일에 싼다

4. 내부 온도 206F(97C)에 꺼내서 2시간동안 레스팅

5. 또는 호일에 싸지 않고 계속 굽다가 내부 온도 206F(97C)에 꺼내서 호일에 싸서 1시간동안 레스팅

**Pulled Pork BBQ**

1. Grill temperature 250F - 275F(120C - 135C)로 5 - 6 hours

2. 2시간후 30분에서 1시간 사이로 사과주스 뿌리기

3. 내부 온도 148F(74C)에 호일에 싼다

4. 내부 온도 206F(97C)에 꺼내서 2시간동안 레스팅

**Spare Rib BBQ**

**\* Do not put too much rub.**

1. Grill temperature 250F - 275F(120C - 135C)로 3 hours

2. 호일 위 아래에 꿀 그리고 설탕을 바르고 두겹으로 싼다.

3. 2시간 더 250F – 275F로 더 굽기.

4. 호일에서 꺼내어 300F – 320F(150C – 160C)로 소스를 바른후 15분 굽기.

5. 4번을 한번 더 반복.

**Rub**

Salt 1 : Pepper 1 : Garlic 0.5 : Sugar 0.5 : Paprika 0.5