

Wa-Grapefruit

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **9**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.35 kg (55.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (41.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.12 kg (2.8%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Ksylitol	300 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Koncentrat grejpfrutowy	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	Woda	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

- Aby nadać piwu kwaskowego posmaku, między wyładzaniem a gotowaniem można dodać bakterie kwasu mlekowego. W tym celu, brzeczkę należy wystudzić do 35 st., dodać bakterie, zaizolować i odstawić. Po 24h piwo powinno być bardzo kwaskowate
12 gru 2020, 19:53