

#25 Imperial grapefruit berliner wiesse

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.45 kg (18.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.3 kg (12.2%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (28.6%)	80 %	5
Cukier	Koncentrat grejpfrutowy	1 kg (40.8%)	49 %	1

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	5 g	Fermentis
Sanprobi ibs	Ale	Suche	99 g	5 kapsułek na dobe

Notatki

- Chmiele na 40 minit do wody w temp 77 stopni
17 paź 2018, 19:37