

#91 grejpfrut sour ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **23**
- SRM **2.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.25 kg (90%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok tłoczony grejpfrut	3000 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Sanprobi ibs	20 g	Zacieranie	16 min

Notatki

- Grejpfrut sour ale

Piwo zajęło 4 miejsce w: V Gwiazdkowym konkursie piw Domowych.

Zakwaszone w kotle przez 16h w temp między 30-35 stopni. Użyłem 20 tabletek sanprobi ibs.

Po dodaniu soku 11blg 13l.

Temperatura fermentacji od rosnaço od 15 do 22 stopni.

Nagazowanie 2,5g na butelke

29 mar 2022, 17:14