

extract grapefruit weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt pszeniczny	1.44 kg (40.1%)	--- %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	0.96 kg (26.7%)	--- %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7%)	60 %	3
Dodatek	sok z grapefruita	0.445 kg (12.4%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.5 kg (13.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ksylitol	400 g	Butelkowanie	---