

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 | --- |