

# Grapefruit Sour Ale 13 BLG

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Koncentrat Grejfrutowy	2500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	Bakterie L.plnatarium	5 g	Fermentacja burzliwa	1 dni

## Notatki

- Do uzyskania kwaśnego samu piwo zakwaszamy bakteriami kwasu mlekowego 24h w temp. ok 30-35 stopni.

Do 11l wody o temp 68 wsypać słody, ustabilizować na 66. Wysładzać 60 minut, 80 st. przez 5 minut. Wysładzać 80 st, 12 litrów.

Brzecznię schładzamy do 35 st, Zaszczepami bakteriami i ok 24h.

Gotowanie 60 minut:  
- Lubelski 20g - 60 min

- Lubelski 15g - 40 min

Po ugotowaniu dolewamy koncentratu i 2,5l wody. Wystudzamy zadajemy uwodnione drożdże.

Cascade na cichą

Butelkowanie 8g glukozy na 1l.

29 kwi 2019, 09:05