

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.

Brzeczke 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