

# Grapefruit Sour Ale TB

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (49.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (12.7%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.8%)	75 %	30
Dodatek	koncentrat soku z grapefruita	2 kg (36.4%)	48 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	9 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Whirlpool	Palisade	100 g	0 min	7.5 %
80*c 15min				
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Lactobacillus plantarum	5 g	Fermentacja burzliwa	1 dni

## Notatki

- lacto na dobę 35 st.C ph 3.0 - 3.2  
23 wrz 2018, 19:35