

Grapefruit Sour Ale -Twój Browar

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **Blonde Ale**

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	Viking Wheat Malt	0.7 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.1 kg (2.9%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %

Notatki

- To jest niepełny przepis Stworzony na potrzeby zapisu fermentacji
7 lip 2018, 21:37