

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