

HCB016 Grapefruit Sour Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **15**
- SRM **2.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	Briess - Pilsen Malt	2.7 kg (77.1%)	80.5 %	2
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	20 min	4 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	koncentrat Grejpfrutowy	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	bakterie	5 g	Gotowanie	60 min