

#Sowa 47 - Pastry Grapefruit Wheat Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **11.2**
- Styl **Fruit Beer**

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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (28.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (19.2%)	75 %	45
Ziarno	płatki jęczmiennie błyskawiczne	1 kg (19.2%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sok z grapefruta	6000 g	Fermentacja cicha	5 dni