

#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 |