

# Grapefruit Sour Ale 13 BLG

- Gravity **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2.7 kg (77.1%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (20%)	85 %	4
Grain	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	40 min	4 %
Dry Hop	Cascade	50 g	3 day(s)	6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis US-05	Ale	Dry	6 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Koncentrat Grejfrutowy	2500 g	Primary	14 day(s)
Other	Bakterie L.plnatarium	5 g	Primary	1 day(s)

## Notes

- Do uzyskania kwaśnego samu piwo zakwaszamy bakteriami kwasu mlekowego 24h w temp. ok 30-35 stopni.

Do 11l wody o temp 68 wsypać słody, ustabilizować na 66. Wysładzać 60 minut, 80 st. przez 5 minut. Wysładzać 80 st, 12 litrów.

Brzecznię schładzamy do 35 st, Zaszczepami bakteriami i ok 24h.

Gotowanie 60 minut:  
- Lubelski 20g - 60 min

- Lubelski 15g - 40 min

Po ugotowaniu dolewany koncentratu i 2,5l wody. Wystudzamy zadajemy uwodnione drożdże.

Cascade na cichą

Butelkowanie 8g glukozy na 1l.

*Apr 29, 2019, 9:05 AM*