

#Sowa 29 - Grape Ale / Akropol

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **72 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **80.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **12.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	4 kg (72.1%)	74 %	4
Adjunct	Winogrona ciemne	0.9 kg (16.2%)	22 %	15
Adjunct	Winogrona jasne	0.65 kg (11.7%)	22 %	15

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Aroma (end of boil)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Ksylitol	300 g	Bottling	---
Flavor	Glukoza	80 g	Bottling	---

Notes

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Start 07.11.2020, brzeczka nastawna 13,5 BRIX, rozgniecione owoce dodane na cały okres gotowania (w siateczce). Kolor mi się kompletnie nie podobał, więc na cichą poszedł dodatkowo sok z 3 kg ciemnych winogron (przepuszczony przez sokownik). Z racji tego, że piwo przy rozlewie wydało mi się bardzo płaskie, dodałem 300 g ksylitolu w 0,5 l wody oraz 80 g glukozy w 450 ml wody.
Odfermentowanie przed glukozą i ksylitolem do około 5 BRIX - przeliczenie wskazuje gęstość końcową na poziomie 1,64 BLG.
Dec 7, 2020, 2:41 PM