

#Sowa 29 - Grape Ale / Akropol

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (72.1%)	74 %	4
Dodatek	Winogrona ciemne	0.9 kg (16.2%)	22 %	15
Dodatek	Winogrona jasne	0.65 kg (11.7%)	22 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	300 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Glukoza	80 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 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.
7 gru 2020, 14:41