

Smoked grape saison

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **47**
- SRM **6.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.55 kg (37.8%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (24.4%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.2%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.1 kg (2.4%)	100 %	0
Dodatek	winogrona jasne z marketu	1 kg (24.4%)	15 %	5

rozgniotłem i dodałem do fermentora z drożdżami, gdy blg wyniosło 0-1*

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	2 min	4.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.8 g	Gotowanie	5 min
~1/4 tabletki				