

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**
- Wysładzaj 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 | | | | |