

Brzoskwinia z mango

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **48**
- SRM **10.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Cara Gold	1 kg (12.5%)	75 %	120
Ziarno	Pilzneński wayermann	3 kg (37.5%)	83 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (37.5%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	40 min	9 %
Gotowanie	Willamette	20 g	40 min	4.9 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	5 min	9 %
Gotowanie	Willamette	30 g	5 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z brzoskwiń	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zioło	Tymianek	25 g	Fermentacja cicha	7 dni