

Kwaśne ale brzoskwińowe

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilsen Castle Malting	2 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	2 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 53 Vos Kveik	Ale	Płynne	35 ml	fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	bakterie palntarum	4 g	Fermentacja burzliwa	2 dni