

Piwna brzoskwinka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **5**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **46.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (40%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Helertauer Tradition	10 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Brzoskwinie	4000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
-----------------	----------------	-----	-----------	--------