

#V Peach Sour

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **10**
- SRM **8.5**
- Style **Berliner Weisse**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.61 liter(s) / kg**
- Mash size **17 liter(s)**
- Total mash volume **23.5 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **70 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Crystal	0.5 kg (7.7%)	72.8 %	90
Grain	Maris Otter	1 kg (15.4%)	80.3 %	6
Grain	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.4%)	79 %	6
Grain	Belgijskie Pale Ale	1 kg (15.4%)	80 %	8
Grain	Niemiecki Pale Ale	1 kg (15.4%)	80.5 %	6
Grain	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	15
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3.5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3.5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Callista	5 g	10 min	3.9 %
Boil	Callista	10 g	46 min	3.9 %
Boil	Callista	15 g	65 min	3.9 %
Dry Hop	Callista	20 g	4 day(s)	3.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-----	--------	-----------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Brzoskwinie	2000 g	Boil	55 min
Flavor	Brzoskwinie	5000 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Ksylitol	300 g	Boil	55 min
Fining	Mech irlandzki	2 g	Boil	55 min
Water Agent	Gips piwowarski	1 g	Mash	1 min
Flavor	Kwas mlekowy 80%	2 g	Bottling	---

Notes

- Brzoskwinie dodane do gotowania świeże pokrojone, nieznaczny wpływ.
Brzoskwinie wymrożone, a następnie odmrożone przed dodaniem na cichą fermentację, pokrojone. Większy wpływ niż podczas gotowania, ale potrzebne duże ilości. Jedynie owoce zdrowe, świeże; jeden/dwa odbiegające i wyczuwalny wpływ na smak.
Kwas mlekowy w ilości 2 ml na 0,5 L butelkę.
Nov 12, 2017, 10:37 PM