

brzoskwinia-pszenica

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (31%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (31%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (15.5%)	80.5 %	9
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.8%)	70 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.8%)	75 %	3
Cukier	brzoskwinia_puszka_kawałki(cicha)	0.45 kg (7%)	90 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	65 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Peach	3650 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Brzoskwinie z puszek - w sumie 4100g (razem z zalewą, poćwiartowane).
Zawartość cukru 11g/100g.
(cukier i "reszta brzoskwiń" wpisane osobno)
Faktycznie, przy zlewaniu na cichą było dość gorzkie. Delikatna siarka, trochę kwaskowatości (?).
20 cze 2016, 21:04