

## Peach Lite

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy ciemny	0.5 kg (9.1%)	65 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile