

# Peach Milkshake Weissbier

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **31**
- SRM **2.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (45.5%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (45.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (9.1%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Motueka | 15 g  | 60 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 15 g  | 10 min | 8 %        |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | brzoskwinie | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

|                 |                |       |            |        |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza        | 300 g | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy  | 2 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 3 g   | Zacieranie | 60 min |

## Notatki

- kwas mlekowy i chlorek wapnia podawane w ml.  
Kwas i chlorek dodatkowo do wody do wysładzania w tych samych ilościach co do zacierania.  
Oczekiwana ilość alkoholu 4,4 % - bez uwzględnienia laktozy ale z dodatkiem brzoskwiń na cichej, które przefermentują (ekstr. 10%)  
Ekstrakt 9,5 Blg - bez laktozy  
Ekstrakt 11,1 Blg - z laktozą  
21 wrz 2018, 11:45