

# 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
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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