

# Peachy

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **31**
- SRM **2.7**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	81 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.5%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	25 g	20 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	25 g	0 min	14.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12 g	Safbrew
Wyeast - Lactobacillus	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tymianek	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	pulpa z brzoskwiń	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	brzoskwinie smażone z tymiankiem	500 g	Fermentacja cicha	7 dni