

Sour Peach

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (61.2%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (20.4%)	80.5 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (8.2%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (5.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Brzoskwinie z syropu	900 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Brzoskwinie z syropu	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni