

## 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  |