

## #V Peach Sour

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **10**
- SRM **8.5**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.61 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Crystal	0.5 kg (7.7%)	72.8 %	90
Ziarno	Maris Otter	1 kg (15.4%)	80.3 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.4%)	79 %	6
Ziarno	Belgijskie Pale Ale	1 kg (15.4%)	80 %	8
Ziarno	Niemiecki Pale Ale	1 kg (15.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Callista	5 g	10 min	3.9 %
Gotowanie	Callista	10 g	46 min	3.9 %
Gotowanie	Callista	15 g	65 min	3.9 %
Na zimno	Callista	20 g	4 dni	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Brzoskwinie	2000 g	Gotowanie	55 min
Dodatek smakowy	Brzoskwinie	5000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Ksylitol	300 g	Gotowanie	55 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	55 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy 80%	2 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Brzoskwinie dodane do gotowania świeże pokrojone, nieznaczny wpływ. Brzoskwinie wymrożone, a następnie odmrożone przed dodaniem na cichą fermentację, pokrojone. Większy wpływ niż podczas gotowania, ale potrzebne duże ilości. Jedynie owoce zdrowe, świeże; jeden/dwa odbiegające i wyczuwalny wpływ na smak. Kwas mlekowy w ilości 2 ml na 0,5 L butelkę.  
*12 lis 2017, 22:37*