

## Psszenica 3.3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ   | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | BESTMALZ - Best Pilsen      | 2 kg (32.8%)   | 90 %       | 4   |
| Ziarno  | Słód pszeniczny Bestmalz    | 2 kg (32.8%)   | 90 %       | 5   |
| Ziarno  | Pszenica niesłodowana       | 1 kg (16.4%)   | 65 %       | 3   |
| Kleikowanie 68°C i luz, 20 min. Gotowanie 10 min. |                             |                |            |     |
| Ziarno  | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.8 kg (13.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Łuska ryżowa sterylizowana  | 0.3 kg (4.9%)  | 1 %        | 1   |
| Na mash out                                       |                             |                |            |     |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ                           | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-------------------------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody               | Kwas mlekowy | 6 g   | Zacieranie | 30 min |
| Po przerwie ferulikowej!!!!!! |              |       |            |        |

### Notatki

- Nagazować na 3.0 pszenicę  
Mango na 2.8  
*16 maj 2024, 08:34*
- Na dwa fermentory.  
Jeden pszenica niemiecka 21 L  
Drugi pszenica z pulpą mango 12 L  
*17 maj 2024, 17:02*
- Po gotowaniu blg 13,2  
Mango rozlew po 10 dniach 3 blg  
Niemiecka rozlew po 14 dniach 2.5 blg.  
*18 maj 2024, 15:01*
- 29.06.24.  
Po gotowaniu blg 11.  
2 fermentory:  
- niemiecka 25 l  
- na amerykańską 300 g palonego z chmielem. Może być za mocno palony.  
*29 cze 2024, 19:51*