Psszenica 3.3

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **31 liter(s)**
- Trub loss **3 %**
- Size with trub loss **32.9 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **46.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **95 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.3 liter(s)**
- Total mash volume **24.4 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **18.3 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **45C**
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **65 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **34.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **46.3 liter(s)** of wort

Fermentables

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

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	6 g	Mash	30 min
Po przerwie ferulikowej!!!!!!				

Notes

- Nagazować na 3.0 pszenicę
  Mango na 2.8
  May 16, 2024, 8:34 AM
- Na dwa fermentory.
  Jeden pszenica niemiecka 21 L
  Drugi pszenica z pulpą mango 12 L
  May 17, 2024, 5:02 PM
- Po gotowaniu blg 13,2
  Mango rozlew po 10 dniach 3 blg
  Niemiecka rozlew po 14 dniach 2.5 blg.
  May 18, 2024, 3:01 PM
- 29.06.24.
  Po gotowaniu blg 11.
  2 fermentory:
  - niemiecka 25 l
  - na amerykańską 300 g palonego z chmielem. Może być za mocno palony.
  Jun 29, 2024, 7:51 PM