

# Psszenica 3.0 mini

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **13 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13.5 %/h**
- Boil size **17.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.2 liter(s)**
- Total mash volume **12.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **45 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **9.2 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **45C**
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (32.6%)	80.5 %	3
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (32.6%)	80 %	6
Grain	Pszenica niesłodowana	0.35 kg (11.4%)	60 %	3
Kleikowanie 100°C i luz, 20 min				
Grain	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (13%)	70 %	4
Grain	Płatki żytnie błyskawiczne	0.2 kg (6.5%)	70 %	4
Grain	Łuska ryżowa sterylizowana	0.12 kg (3.9%)	1 %	1
Na mash out				

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	Izabella	20 g	60 min	6 %
------	----------	------	--------	-----

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	100 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas mlekowy	5 g	Mash	30 min
Po przerwie ferulikowej!!!!!!				

## Notes

- Woda kran.  
Próby jodowe!!  
*Jun 3, 2019, 10:21 AM*
- Przerwa ferulikowa (44°C) przy pH > 5.7, czyli zakwasić dopiero po tej przerwie!  
*Jul 27, 2022, 12:34 PM*
- Nagazować glukozą na 3.2  
*Jul 28, 2022, 11:56 AM*
- Łuska ryżowa 20 g na każde 10% bezłuskowych  
*Jul 28, 2022, 2:03 PM*
- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
*Aug 10, 2022, 12:15 PM*
- Dekokt 1 warowy  
*Aug 18, 2022, 10:59 AM*