

## Psszenica 3.0 mini

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

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

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	30 min

Po przerwie ferulikowej!!!!!!

## Notatki

- Woda kran.  
Próby jodowe!!  
*3 cze 2019, 10:21*
- Przerwa ferulikowa (44°C) przy pH > 5.7, czyli zakwasić dopiero po tej przerwie!  
*27 lip 2022, 12:34*
- Nagazować glukozą na 3.2  
*28 lip 2022, 11:56*
- Łuska ryżowa 20 g na każde 10% bezłuskowych  
*28 lip 2022, 14:03*
- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
*10 sie 2022, 12:15*
- Dekokt 1 warowy  
*18 sie 2022, 10:59*