

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**
- Wysładzaj 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