

Psszenica 3.1 mini

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg | 1 kg (32.9%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (32.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (16.4%) | 60 % | 3 |
| Kleikowanie 68°C i luz, 20 min. Gotowanie 10 min. | | | | |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne | 0.4 kg (13.2%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Łuska ryżowa sterylizowana | 0.14 kg (4.6%) | 1 % | 1 |
| Na mash out | | | | |

Chmiele

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

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------------------------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 5 g | Zacieranie | 30 min |
| Po przerwie ferulikowej!!!!!! | | | | |