

## 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**
- Wyszładzaj 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!!!!!!				