

## Psszenica 3.3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (32.8%)	90 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (32.8%)	90 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.4%)	65 %	3
Kleikowanie 68°C i luz, 20 min. Gotowanie 10 min.				
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg (13.1%)	80 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.3 kg (4.9%)	1 %	1
Na mash out				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	6 g	Zacieranie	30 min
Po przerwie ferulikowej!!!!!!				

### Notatki

- Nagazować na 3.0 pszenicę  
Mango na 2.8  
*16 maj 2024, 08:34*
- Na dwa fermentory.  
Jeden pszenica niemiecka 21 L  
Drugi pszenica z pulpą mango 12 L  
*17 maj 2024, 17:02*
- Po gotowaniu blg 13,2  
Mango rozlew po 10 dniach 3 blg  
Niemiecka rozlew po 14 dniach 2.5 blg.  
*18 maj 2024, 15:01*
- 29.06.24.  
Po gotowaniu blg 11.  
2 fermentory:  
- niemiecka 25 l  
- na amerykańską 300 g palonego z chmielem. Może być za mocno palony.  
*29 cze 2024, 19:51*