

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