

# Psszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **50.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	1.8 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszenuca niesłodowana	1.6 kg (29.6%)	70 %	3

Kleikowanie 64°C, 20 min

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	8.8 %

## Drożdże

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

Te poszły

Wyeast 3068	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Wyeast
Wyeast 3638	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Wyeast
Najlepsze				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	8 g	Zacieranie	53 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy i cytryny	200 g	Gotowanie	15 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Kwas l-askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
22 lut 2019, 19:38
- Przerwa ferulowa (44°C) przy pH > 5.7, czyli zakwasić dopiero po tej przerwie.  
24 lut 2019, 15:17
- Mniej wody do wysładzania - będzie podbicie pod sitko - o ile wysładzanie w wiadrze.  
24 lut 2019, 15:39
- Woda 50:50 RO i mienral tesco  
23 mar 2019, 08:50