

# PSZENIOK vr VI

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **13**
- SRM **5**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **35 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **40.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33.6 liter(s)**
- Total mash volume **44.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **40 C**, Time **25 min**
- Temp **50 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **25 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **33.6 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **25 min** at **40C**
- Keep mash **10 min** at **50C**
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **26.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.9 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	6 kg (53.6%)	83 %	7
Grain	Viking Pilsner malt	4 kg (35.7%)	82 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (1.8%)	79 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Junga	25 g	70 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale WB-06	Wheat	Dry	22 g	Safale
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	10 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- PLATKI ZALAC WRZATKIEM 30 MIN

Przerwy ferulikowej wg "Brewing with wheat" Stana Hieronymusa nie ma sensu przeciągać powyżej 30 minut i raczej bliżej 40 niż 44 stopni bo w wyższej temperaturze już zahaczasz o białkową - czyli, jeśli będzie za długa, brak piany.

Możesz też spróbować zacierania metodą Markusa Hermanna ze szkoły piwowarskiej Weihenstephan. Połowę zaciera normalnie a po dolaniu do reszty robisz około 30 min przerwę w 35-40\* i zacierasz całość zacierać wg podanego przepisu - to zwiększa ilość glukozy w zacierze i drożdże wytworzą więcej estrów.

*Apr 19, 2021, 10:04 AM*

- Charakterystyczną cechą piw pszenicznych jest aromat goździka spowodowany obecnością związku o nazwie 4-winylogwajakol. Powstaje on na etapie fermentacji z prekursora jakim jest kwas ferulikowy. Kwas ten jest uwalniany ze słodu przez esterazę. Optimum działania tego enzymu przypada na temperaturę 44°C i pH > 5,7. Zacieranie piw pszenicznych zaczynamy zatem od tzw. przerwy ferulikowej w temperaturze 44°C. Pytanie - ile powinna trwać ta przerwa? Dyskusji na ten temat na forach internetowych jest co niemiara. W ciągu 15 minut przetrzymywania zaciera w temperaturze 44°C ilość kwasu ferulikowego wzrasta dwukrotnie w stosunku do wartości początkowej, ale kolejne podwojenie tej ilości trwa około 2h. Moim zdaniem nie ma co za długo przetrzymywać zaciera w tej temperaturze, bo jest to też zakres temperaturowy działania enzymów proteolitycznych rozkładających białka i to rozkładających na związki niskocząsteczkowe, a więc może to negatywnie wpłynąć na pienistość piwa. Proponuję, aby przerwa ferulikowa trwała około 15-30minut. Można jeszcze zrobić inaczej - długą przerwę ferulikową zastosować tylko dla słodu pszenicznego, podgrzać zacier do 63°C (z pominięciem przerwy białkowej) i dopiero wówczas dodać słód jęczmienny... a tak naprawdę to o ilości "goździków" i tak zadecydują drożdże

Na jedną rzecz trzeba jeszcze zwrócić uwagę, a mianowicie na optymalne pH działania esterazy. tak jak wspomniałam esteraza najlepiej działa przy pH wyższym niż 5,7. Co z tego wynika? Zacier powinno się zakwaszać dopiero po zakończeniu przerwy ferulikowej!

Weizeny powinny być wytrawne. Przynajmniej takie jest moje zdanie, powinny być orzeźwiający, w żadnym wypadku nie powinny być ciężkie, nazbyt treściwe. Z tego też względu ja stosuję długą przerwę maltozową, czyli przetrzymuję zacier około 40 -45 minut w temperaturze 63°C

*Apr 19, 2021, 10:04 AM*