PSZENIOK vr VIII

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- 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 **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

Steps

- Temp **40 C**, Time **90 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 **27 liter(s)** of strike water to **43.3C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **40C**
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **25 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **30.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	5 kg *(55.6%)*	83 %	7
Grain	Viking Pilsner malt	4 kg *(44.4%)*	82 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	25 g	70 min	7 %

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

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

za długa, brak piany.

Możesz też spróbować zacierania metodą Markusa Hermanna ze szkoły piwowarskiej Weihenstephan. Połowę zacieru zacierasz 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.
19 kwi 2021, 10:04
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 zacieru 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 zacieru 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 orzeźwiające, 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
Oct 16, 2021, 9:18 AM

- DEKOKCJA:

  wrzucasz wszystko do 45, trzymasz 15- 20 minut.

  Odbierasz 1/3 gęstego zacieru, resztę zostawiasz w tych 40 killku stopniach.

  Teraz operujesz tylko dekoktem:

  podgrzewasz go do 65 C, robisz przerwę pół godziny

  podgrzewasz go do 72 C, robisz przerwę pół godziny

  podgrzewasz go do wrzenia, gotujesz 20 minut

  Cała reszta sobie leży w 40 C. Jeśli będzie mniej, to możesz chwilkę po podgrzewać, mieszając

  Po dodaniu dekoktu temperatura ustabilizuje Ci się ok. 60 C, potrzebujesz 65C, więc albo podgrzewasz, albo dodajesz trochę zimnej wody.

  Robisz normalną przerwę 40 minut w 65

  Podnosisz do 72, przerwa 40 min

  Mash out 10 min.
  Oct 16, 2021, 9:21 AM
- ZROBIONA DEKOKCJA 40 STOPNI CALOSC 90 MIN
  DEKOKT 65 STOPNI 30 MIN
  DEKONKT 72 STOPNIE 10 MIN
  DOKOKT GOTOWANIE 15 MIN
  Oct 16, 2021, 11:56 AM