

American Wheat IPA

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Style **American Wheat or Rye Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **16.3 liter(s)**
- Total mash volume **21.4 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **16.3 liter(s)** of strike water to **75.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.7 kg (52.9%)	80 %	4
Grain	Viking Wheat Malt	2.4 kg (47.1%)	83 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Amarillo	30 g	60 min	8.4 %
Boil	Chinook	20 g	15 min	11 %
Aroma (end of boil)	Cascade	30 g	0 min	5.5 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	15 g	0 min	8.4 %
Dry Hop	Citra	50 g	3 day(s)	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	1 g	---

Notes

- <https://www.blog.homebrewing.pl/american-wheat-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>

Warzenie American Wheat jest dość proste, nie ma tylu wymagań co w przypadku bawarskiego Weizena. Jeśli tylko znajdziemy dobrą recepturę, to samo wykonanie nie powinno nikomu sprawić kłopotów.

Zacieranie

Amerykańską pszenicę zacieramy inaczej niż pszenicę w niemieckim stylu. Nie robimy przerwy ferulikowej, bo jak pamiętamy "goździki" nie mieszczą się w stylu. Przerwa białkowa też nie jest konieczna, bo piwo może być lekko mętne, opalizujące. Zcierać możemy zupełnie "na lenia", czyli przetrzymać zacier w temperaturze 67-68°C przez 1 godzinę (lub do negatywnej próby jodowej). Możemy też przeprowadzić zacieranie sterowane temperaturowo np. według następującego schematu:

Strona główna Dla początkujących

Receptury Surowce Technologia

Piwna sensoryka

Porady Sklep

Piwny style

15.05

American Wheat

Piwny style

Technologia

- 40 minut w 63°C

- 20 minut w 72°C

- podgrzewamy do 76°C i filtrujemy

Filtracja

Filtracja może być nieco utrudniona ze względu na bogaty w białko i pozbawiony łuski sód pszeniczny, ale jeśli będziemy przestrzegać podstawowych zasad nie powinno być większych problemów, tym bardziej, że sód pszeniczny jest zwykle mniej niż w klasycznym Weizenie. Gotowanie i chmielenie

Gotujemy standardowo 60-70 minut, nie za długo, aby zbyt nie przyciemnić brzeczki.

Chmielimy na początku gotowania na goryczkę - delikatnie!!! W moim prywatnym odczuciu, ale też według wytycznych goryczka nie powinna dominować, powinna być na niskim poziomie, więc uważajmy na wysokogoryczkowe odmiany amerykańskie i dodawajmy naprawdę małe ilości chmielu, szczególnie w pierwszej dawce. Trochę więcej chmielu możemy dodać na aromat - najlepiej już po wyłączeniu palnika, a jeszcze lepiej w trakcie chłodzenia w temperaturze 70-80°C, wówczas sporo aromatu zostanie w piwie, a nie zwiększy się goryczka. Możemy też chmielić na zimno, podczas cichej fermentacji, ale nie jest to konieczne. Umiar nade wszystko

Fermentacja i leżakowanie

Jak wspominałam w poprzednich wpisach American Wheat fermentujemy neutralnymi szczepami górnej fermentacji lub szczepami lagerowymi. Oczywiście ważne jest przestrzeganie zaleceń dotyczących zakresu pracy danego szczepu i trzymanie się raczej dolnej granicy dopuszczalnych temperatur. Uboczne produkty fermentacji nie powinny nam przykrywać aromatów pochodzących od sodu pszenicznego.

Fermentacja cicha nie jest konieczna, piwo może być lekko mętne.

Pijemy dość młode piwo, gdyż szybko się starzeje.

... to by było na tyle, jeśli chodzi o przygotowanie konkursowego American Wheat. Jeśli warzymy piwo dla siebie, pod swój gust, wówczas zachęcam do eksperymentów, bo temat jest wdzięczny. Sama ich trochę przeprowadziłam, część tych eksperymentów wynikała z nieznamości tematu, część z chęci sprawdzenia jaki będzie efekt. Przetestowałam fermentację drożdżami pszenicznymi, zastosowanie przerwy ferulikowej, chmielenie na zimno, mocne chmielenie. Większość tych eksperymentów była bardzo dobra, super orzeźwiająca, lekka, pijalna. Jedno mogę odradzić - zbyt dużą goryczkę, nie pasuje mi zupełnie do tego stylu, piwo wychodzi niezharmonizowane.

Oct 27, 2021, 4:27 PM