

Hefe-Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	60 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- <https://www.blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-receptura/>
Rozcieńczyć do 12 BLG

ZACIERANIE

Podgrzej 14l wody do temperatury około 49C. Wsyp ześrutowane słody, gdy temperatura ustali się na poziomie 44C utrzymuj ją przez 20 minut. Podgrzej zacier do temperatury 68-69C i utrzymuj zacier w tej temperaturze 60 minut. Podgrzej zacier do 76C i zacznij filtrację.

FILTRACJA

Słód pszeniczny pozbawiony jest łuski, więc jeśli obawiasz się problemów z filtracją możesz zacier zmieszać z wcześniej namoczoną w letniej wodzie łuską ryżową, ale nie jest to konieczne.

Wysładzaj do osiągnięcia około 45 l brzezki.
GOTOWANIE i CHMIELENIE

Brzeczke gotujemy 60 minut.

Po pierwszych oznakach wrzenia dodajemy chmiel. Po 60 minutach wyłączamy podgrzewanie i brzeczke szybko schładzamy do temperatury około 17-18C. Mocno napowietrzamy.

FERMENTACJA

Do schłodzonej i napowietrzonej brzeczki wlewamy starter drożdżowy, zamykamy fermentor i odstawiamy na około 2 tygodnie. Temperatura fermentującego piwa powinna wynosić około 17-18C. Ważne jest aby była ona stabilna. Po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować lub kegować.

1 wrz 2023, 18:19