

#96 Hoppy Weizen

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **59**
- SRM **3.7**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **17.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **10.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.2 kg (36.4%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.2 kg (36.4%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.2%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Citra	3 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	65 g	30 min	12 %

Notes

- Chmielowy Weizen, 12,5 blg
Docelowe pH – 4.2: "rounded", balans, mniej goryczy, nieipowe (chmienie na zimno podnosi 0,036 na każdy g/l piwa.)

Woda:
175-200 Chlorków
75-100 Siarki
70-110 Wapnia

Zasyp

Zasyp z sugestii alchemii do neipek, połączony z dużą ilością pszenicy pod weizena. 65% surowca bez łuski,

przejebane:)

Zacieranie

44C - 20min - wytwarzanie kwasu ferulowego, który pomaga w uzyskaniu goździkowego aromatu w weizenach
pH w czasie zacierania: 5.2-5.4

Gotowanie

60 min dla redukcji ryzyka DMS w kontekście długiego whirlpoola (30min) - Scott Janish
pH w czasie gotowania:
Dodatek whirlfloc do fermentora

Chmielenie na ciepło

Dobierać citra, mosaic, simcoe (należą do grupy która ma większy potencjał na aromatyzowanie piwa z uwagi na high total oil percentage i above average oxygenated fraction).

Goryczka - 3g Citra Albert style, może na brzeczkę przednią? Chmiele typu citra, mosaic, columbus, to ładniejsza goryczka wg Scotta, mniejsza szansa na green/grassy resinous bitterness.

Flameout - ~20g

Whirlpool:

- rate 5g/l - ~65g
- 92-90C (więcej cytrusów mniej kwiatów) - 10 min - ok 20,30g weź pod uwagę gorycz (np. przez 20min w 90C izomeryzacja z wynosi ok. *0,5 tego co we wrzątku)
- reszta chmielu w ~82C, poniżej izomeryzacji, 15 min
- dużo mieszania ale delikatnego, a w czasie chłodzenia wcale - utlenienie na ciepło zwiększa ryzyko transformacji w cebule, ryzyko zachodzi w zakresie 100-38C (Scott J i Piwowar)

Chmielenie na zimno

*Biotransformacja:

Zastosuj chmiel bogaty w geraniol, może być więcej niż 1 dawka (wykresy piwowar 37), ale tu daj jedną. Pomóc może też zastosowanie tego chmielu na whirlpool: Citra i Mosaic, Cascade/Amarillo/ - geraniol, linalool, 3MH

Dodatek chmielu na etapie ~45-50% odfermentowania - większość cukrów zjedzone, drożdże wciąż aktywne, mniejsza produkcja CO2, które wyrzuci aromaty z piwa.

*Chmielenie po fermentacji:

Temperatura 15C (temp. cichej)

Łącznie ~65g, albo dwie równe dawki oddzielone po 24h jedna (w sumie nie jest to bardzo duży hoprate)
Ciśnienie 0,8 bara

Fermentacja

Ostatnia próba z ekstremalnie niskimi (12C) temperaturami słaba, schemat 18-22C + cicha 15C za dziennikiem Janka z Alchemii

Po cichej zagrząć piwo do pokojowej (redukcja hop creep)

Cold crash ze zdjętym blowtie ~4 dni

Po CC zagrzanie piwa do pokojowej, założenie blowtie, 1 dzień na wyrównanie CO2 i butelkowanie z Wit C i campden.

Dec 26, 2021, 12:21 PM