

#96 Hoppy Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **59**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	3 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	65 g	30 min	12 %

Notatki

- Chmielowy Weizen, 12,5 blg
Docelowe pH - 4.2: "rounded", balans, mniej goryczy, neipowe (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

Chmienie 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)

Chmienie 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.

*Chmienie 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 zagrzać 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.
26 gru 2021, 12:21