

American Wheat IPA

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (52.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.4 kg (47.1%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8.4 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	---

Notatki

- <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. Zacierać 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 70-80C, 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.

27 paź 2021, 16:27