

Pszeniczne

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **8**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (60%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (40%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Notatki

1. ZACIERANIE
Przerwa w 44 st. ma wytworzyć kwas ferulikowy, potrzebny później drożdżom do fermentacji. Nie jest konieczna. Możesz z niej zrezygnować i wtedy wydłużyć zacieranie w 72 st. do 60-70 min. Pamiętaj że jak podgrzewasz zacier między przerwami, to czas podgrzewania też się liczy. Konwersja skrobi wówczas nadal zachodzi. W skrócie, zacierasz albo jak w instrukcji, albo 72 st przez 70 min i potem wygrzew i filtrujesz.
2. FERMENTACJA
Drożdże tym razem płynne - robią najważniejszą robotę w tym piwie. Później gęstwę możesz wykorzystać.

Uwaga, lubią budować konkretną pianę przy fermentacji i wyłazić z fermentora :)

Użycie płynnych drożdży jest podobne do gęstwy. Wyciągasz z lodówki wcześniej, dobrze mieszasz i dezynfekujesz całe opakowanie (np moczysz w alkoholu itp) i delikatnie odkręcasz (czasami gazują) i wlewasz do piw. Koniec :)

<https://browamator.pl/drozdze-fermentum-mobile-fm41-gwozdzie-i-banany-30,3,80,3026>

W weizenie chodzi o balans pomiędzy aromatami przypominającymi goździka i banana. Bardzo fajnie wychodzi jak weizen jest mocno bananowy i mało goździkowy. Za goździka odpowiada właśnie ten kwas ferulikowy, który powstaje przy zacieraniu. Jest taki trik, polegający na zestresowaniu drożdży i wówczas produkują bardzo dużo banana. Musiałbyś wtedy np schłodzić brzeczkę poniżej temp. pracy drożdży (mniej jak 18 st.).

Na gęstwie z tego piwa możesz zrobić kolejną warkę jeśli ci podejdzie. Potem możesz ją wykorzystać już do trudniejszego piwa - koźlaka pszenicznego. Ja by tak właśnie zrobił, bo jednak 25 zł za paczkę drożdży na 1 piwo to sporo :) Lepiej wycisnąć z nich maksa.

28 gru 2023, 07:42