# PSZENIOK vr VI

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **13**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **25 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 6 kg *(53.6%)* | 83 % | 7 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg *(35.7%)* | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg *(4.5%)* | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg *(4.5%)* | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg *(1.8%)* | 79 % | 16 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Junga | 25 g | 70 min | 10 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| Safale WB-06 | Pszeniczne | Suche | 22 g | Safale |
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

## Notatki

- PLATKI ZALAC WRZATKIEM 30 MIN

  Przerwy ferulikowej wg "Brewing with wheat" Stana Hieronymusa nie ma sensu przeciągać powyżej 30 minut i raczej bliżej 40 niż 44 stopni bo w wyższej temperaturze już zahaczasz o białkową - czyli, jeśli będzie za długa, brak piany.

  Możesz też spróbować zacierania metodą Markusa Hermanna ze szkoły piwowarskiej Weihenstephan. Połowę zacieru zacierasz normalnie a po dolaniu do reszty robisz około 30 min przerwę w 35-40* i zacierasz całość zacierać wg podanego przepisu - to zwiększa ilość glukozy w zacierze i drożdże wytworzą więcej estrów.
  *19 kwi 2021, 10:04*
- Charakterystyczną cechą piw pszenicznych jest aromat goździka spowodowany obecnością związku o nazwie 4-winylogwajakol. Powstaje on na etapie fermentacji z prekursora jakim jest kwas ferulikowy. Kwas ten jest uwalniany ze słodu przez esterazę. Optimum działania tego enzymu przypada na temperaturę 44°C i pH> 5,7. Zacieranie piw pszenicznych zaczynamy zatem od tzw. przerwy ferulikowej w temperaturze 44°C. Pytanie – ile powinna trwać ta przerwa? Dyskusji na ten temat na forach internetowych jest co niemiara. W ciągu 15 minut przetrzymywania zacieru w temperaturze 44°C ilość kwasu ferulikowego wzrasta dwukrotnie w stosunku do wartości początkowej, ale kolejne podwojenie tej ilości trwa około 2h. Moim zdaniem nie ma co za długo przetrzymywać zacieru w tej temperaturze, bo jest to też zakres temperaturowy działania enzymów proteolitycznych rozkładających białka i to rozkładających na związki niskocząsteczkowe, a więc może to negatywnie wpłynąć na pienistość piwa. Proponuję, aby przerwa ferulikowa trwała około 15-30minut. Można jeszcze zrobić inaczej – długą przerwę ferulikową zastosować tylko dla słodu pszenicznego, podgrzać zacier do 63°C (z pominięciem przerwy białkowej) i dopiero wówczas dodać słód jęczmienny… a tak naprawdę to o ilości “goździków” i tak zadecydują drożdże

  Na jedną rzecz trzeba jeszcze zwrócić uwagę, a mianowicie na optymalne pH działania esterazy. tak jak wspomniałam esteraza najlepiej działa przy pH wyższym niż 5,7. Co z tego wynika? Zacier powinno się zakwaszać dopiero po zakończeniu przerwy ferulikowej!

  Weizeny powinny być wytrawne. Przynajmniej takie jest moje zdanie, powinny być orzeźwiające, w żadnym wypadku nie powinny być ciężkie, nazbyt treściwe. Z tego też względu ja stosuję długą przerwę maltozową, czyli przetrzymuję zacier około 40 -45 minut w temperaturze 63°C
  *19 kwi 2021, 10:04*

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.