

# PSZENIOK vr VIII

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- 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 brzezki **48.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **90 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **30.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (55.6%)	83 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (44.4%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	7 %

## Drożdże

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

## 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 orzeźwiający, 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

16 paź 2021, 09:18

- DEKOKCJA:

wrzucasz wszystko do 45, trzymasz 15- 20 minut.

Odbierasz 1/3 gęstego zacieru, resztę zostawiasz w tych 40 killku stopniach.

Teraz operujesz tylko dekoktem:

podgrzewasz go do 65 C, robisz przerwę pół godziny

podgrzewasz go do 72 C, robisz przerwę pół godziny

podgrzewasz go do wrzenia, gotujesz 20 minut

Cała reszta sobie leży w 40 C. Jeśli będzie mniej, to możesz chwilę po podgrzewać, mieszając

Po dodaniu dekoktu temperatura ustabilizuje Ci się ok. 60 C, potrzebujesz 65C, więc albo podgrzewasz, albo dodajesz trochę zimnej wody.

Robisz normalną przerwę 40 minut w 65

Podnosisz do 72, przerwa 40 min

Mash out 10 min.

16 paź 2021, 09:21

- ZROBIONA DEKOKCJA 40 STOPNI CALOSC 90 MIN

DEKOKT 65 STOPNI 30 MIN

DEKOKT 72 STOPNIE 10 MIN

DOKOKT GOTOWANIE 15 MIN

16 paź 2021, 11:56