

## Weizen 12 blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **9.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilżeński 40%) Bruntal	4.25 kg (91.4%)	75 %	30
Dodatek	Oats, Flaked	0.2 kg (4.3%)	80 %	2
Dodatek	Weat flaked	0.2 kg (4.3%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal	17 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Hallertau Hellsbrucker	17 g	20 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- OPAL (8,5)  
Chmiel o właściwościach aromatycznych stosowany również do pozyskania szlachetnej goryczki, pochodzący z Niemiec. Nadaje klasyczne ziołowe aromaty z delikatną nutą cytrusów . Polecany do piw typu Pilsner, Hefeweizen, Belgian Ales.

Hallertau Hellsbrucker (4,3)

Niemiecki chmiel aromatyczny, stosowany głównie w piwach typu lager również bock, pilsner, pszeniczne. Wspaniały aromat.

Dori z homebrewing:

Weizeny chmielimy bardzo oszczędnie chmielami aromatycznymi o niskiej zawartości alfa-kwasów. Zazwyczaj chmiel dodajemy w jednej dawce na początku gotowania, ewentualnie w dwóch dawkach na początku gotowania i na około 20 minut przed końcem gotowania.

Fermentacja i leżakowanie

Odpowiednio przeprowadzona fermentacja z użyciem dedykowanych szczepów drożdży jest kluczem do sukcesu. Niezwykle istotna jest temperatura fermentacji, to od niej zależy balans pomiędzy „goździkiem” a „bananem”. Stara regułka mówi, że im niższa temperatura fermentacji tym więcej aromatów goździkowych, a im wyższa tym więcej wyczujemy estrów, które skutecznie zakryją fenolowe nuty. Zdecydowanie należy unikać zbyt wysokiej temperatury gdyż mogą pojawić się niezbyt miłe, dominujące zapachy gumy balonowej, słodkich owoców. Temperatura fermentacji piw pszenicznych raczej nie powinna przekraczać 20-21°C, a zalecana jest niższa, czyli około 18-19°C.

Warto wypróbować regułę podaną przez Erica Warnera w książce „German Wheat Beer” poleca on, aby

suma temperatury zadania drożdży i fermentacji burzliwej wynosiła 30°C. Dobrym pomysłem jest zadawanie drożdży w temperaturze 12°C i fermentowanie piwa w 18°C, wolno podnosząc temperaturę fermentacji. Zadając drożdże do brzezki o niskiej temperaturze wywołujemy u nich szok temperaturowy, dzięki czemu drożdże zaczynają produkować większe ilości octanu izoamylu odpowiedzialnego za aromat bananowy w piwie.

Ważna jest też ilość drożdży, mniejsza ilość (underpitching) może powodować dużą produkcję octanu izoamylu, więc „banany” będą grać pierwsze skrzypce, a zadanie większej ilości drożdży niż zalecana (overpitching) pozwala wydobyć aromaty goździkowe.

Tradycyjny Hefe-Weizen powinien być mętny, więc spokojnie możemy pominąć fermentację cichą.

Refermentacja w butelkach 230g glukozy na 20L piwa. (czyli 11,5g na 1L piwa)

24 lut 2017, 12:35