

## #96 Hoppy Weizen

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **59**
- SRM **3.7**
- Style **Weizen/Weissbier**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **17.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.9 liter(s)**
- Total mash volume **13.2 liter(s)**

### Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **9.9 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **10.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1.2 kg (36.4%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	1.2 kg (36.4%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	60 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.2%)	60 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Citra	3 g	60 min	12 %
Whirlpool	Citra	65 g	30 min	12 %

### Notes

- Chmielowy Weizen, 12,5 blg  
Docelowe pH - 4.2: "rounded", balans, mniej goryczy, neipowe (chmienie na zimno podnosi 0,036 na każdy g/l piwa.)

Woda:  
175-200 Chlorków  
75-100 Siarki  
70-110 Wapnia

\*\*\*Zasyp\*\*\*

Zasyp z sugestii alchemii do neipek, połączony z dużą ilością pszenicy pod weizena. 65% surowca bez łuski,

przejebane:)

\*\*\*Zacieranie\*\*\*

44C - 20min - wytwarzanie kwasu ferulowego, który pomaga w uzyskaniu goździkowego aromatu w weizenach  
pH w czasie zacierania: 5.2-5.4

\*\*\*Gotowanie\*\*\*

60 min dla redukcji ryzyka DMS w kontekście długiego whirlpoola (30min) - Scott Janish  
pH w czasie gotowania:  
Dodatek whirlfloc do fermentora

\*\*\*Chmienie na ciepło\*\*\*

Dobierać citra, mosaic, simcoe (należą do grupy która ma większy potencjał na aromatyzowanie piwa z uwagi na high total oil percentage i above average oxygenated fraction).

Goryczka - 3g Citra Albert style, może na brzeczkę przednią? Chmiele typu citra, mosaic, columbus, to ładniejsza goryczka wg Scotta, mniejsza szansa na green/grassy resinous bitterness.

Flameout - ~20g

Whirlpool:

- rate 5g/l - ~65g  
- 92-90C (więcej cytrusów mniej kwiatów) - 10 min - ok 20,30g weź pod uwagę gorycz (np. przez 20min w 90C izomeryzacja z wynosi ok. \*0,5 tego co we wrzątku)  
- reszta chmielu w ~82C, poniżej izomeryzacji, 15 min  
- dużo mieszania ale delikatnego, a w czasie chłodzenia wcale - utlenienie na ciepło zwiększa ryzyko transformacji w cebule, ryzyko zachodzi w zakresie 100-38C (Scott J i Piwowar)

\*\*\*Chmienie na zimno\*\*\*

\*Biotransformacja:

Zastosuj chmiel bogaty w geraniol, może być więcej niż 1 dawka (wykresy piwowar 37), ale tu daj jedną. Pomóc może też zastosowanie tego chmielu na whirlpool: Citra i Mosaic, Cascade/Amarillo/ - geraniol, linalool, 3MH  
Dodatek chmielu na etapie ~45-50% odfermentowania - większość cukrów zjedzone, drożdże wciąż aktywne, mniejsza produkcja CO2, które wyrzuci aromaty z piwa.

\*Chmienie po fermentacji:

Temperatura 15C (temp. cichej)  
Łącznie ~65g, albo dwie równe dawki oddzielone po 24h jedna (w sumie nie jest to bardzo duży hoprate)  
Ciśnienie 0,8 bara

\*\*\*Fermentacja\*\*\*

Ostatnia próba z ekstremalnie niskimi (12C) temperaturami słaba, schemat 18-22C + cicha 15C za dziennikiem Janka z Alchemii  
Po cichej zagrzać piwo do pokojowej (redukcja hop creep)  
Cold crash ze zdjętym blowtie ~4 dni  
Po CC zagrzanie piwa do pokojowej, założenie blowtie, 1 dzień na wyrównanie CO2 i butelkowanie z Wit C i campden.  
Dec 26, 2021, 12:21 PM