

Pszeniczne

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

Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **28.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **32.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.5 liter(s)**
- Total mash volume **30 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **22.5 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **17.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (60%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (40%)	85 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Marynka	10 g	60 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	35 ml	Fermentum Mobile

Notes

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 gęstwą 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.

Dec 28, 2023, 7:42 AM