

PŠENICA - WEISSBIER

Method: **All Grain**

Style: **Weissbier**

Boil Time: **60 min**

Batch Size: **20 liters** (fermentor volume)

Boil Size: **25 liters**

Boil Gravity: **1.039** (recipe based estimate)

Efficiency: **75%** (brew house)

Original Gravity:

1.049

Final Gravity:

1.013

ABV (standard):

4.74%

IBU (tinseth):

15.00

Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
2 kg	<u>Weyermann - Pilsner</u>	38	1.6	48.8%
2 kg	<u>Weyermann - Pale Wheat</u>	39	1.5	48.8%
0.1 kg	<u>Weyermann - Melanoidin</u>	37	25	2.4%
4.1 kg	Total			

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU
15 g	Hallertau Blanc	Pellet	9.3	Boil	60 min	15.00

Hops Summary

Amount	Variety	Type	AA
15 g	Hallertau Blanc	Pellet	8.2
15 g	Total		

Yeast

BAVARIAN WHEAT M20 – MANGROVE JACK'S CRAFT SERIES ili LALLEMAND
Munich Classic ili FERMENTIS SAFALE WB-06



PRILAGODBA VODE 100% RO VODA

Amount	Name	Type	Use
5 g	<u>Calcium Chloride listići</u> 80%	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
3.5 g	<u>Epsom Salt</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
0.5 g	<u>Gypsum</u>	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water
1 g	Baking soda (soda bikarbona) Na+ HCO3	Water Agt	2/3 Mash – 1/3 Strike water

Prilagodba vode za one koji kuhaju sa 100% RO filtriranom vodom

Dragi Pivaru,
u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za odlično pšenično pivo. Kod pšeničnog piva kvasac je taj koji stvara tipičan okus i miris pšeničnog piva.
Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Da bi olakšali sam postupak, nećemo daviti sa dekokcijama, već smo dodali 2% melanoidnog slada koji će dati malo punoće pivu.

No svakako preporučamo protein rest na temperaturi 45-50C.

Ako ti je komplicirano raditi protein rest, preskoči ovaj korak i odmah kreni na sljedeći korak ukomljavanja.

-protein rest

Vodu je potrebno zagrijati na oko 53C, kako bi se dodavanjem slada temperatura spustila na oko 45-50C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti.

Tako držati 10-15 min te zatim krenuti zagrijavati cijelu kominu na temperaturu ukomljavanja 66C.

-ukomljavanje

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

NAPOMENA: ako se radi protein rest, samo se podiže temperatura na 66C i nastavlja ukomljavanje 60min.

Ako se ne radi protein rest, onda prati samo postupak ukomljavanja

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje nakon što sladovina zakipi.

Nakon proteka kuhanja od 60 min ugasiti izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 15-20C, nije potrebno aerirati. Dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 15-24C sljedećih 7-10 dana. Preporuka: krenuti sa temperaturom fermentacije 16C, te svaki dan podizati za 1C stupanj te završiti fermentaciju na 22C. Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 7.5 g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20Csljedećih minimalno 7 dana.

Za pravi užitak pijenja pšeničnog piva, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Koristiti čašu za weizen, obavezno ju namočiti vodom i polako istočiti. Ostaviti u boci 1dl piva, kružnim pokretima promućkati kvasac u boci i uliti u čašu.

Uživaj u svojem weissbieru!

Tvoj BREWSHOP.HR

