

Oskar's recipe

American Wheat 10 Blg

SUROWCE (ok. 10l piwa z 12l brzezki):

- Słód pszeniczny Strzegom - 1,25 kg
- Słód pilzneński Strzegom - 1,25 kg
- Chmiel Citra - 30 g
- Drożdże Gozdawa U.S. West Coast - 10g

ZACIERANIE:

- 68°C - 60 min
- Wyladzane wodą o temp. ok. 76-78°C

CHMIELENIE:

- Citra - 7g na 55 min
- Citra - 8g na 15 min
- Citra - 15g przy wyłączeniu palnika

FERMENTACJA:

- Burzliwa 12-14 dni w temp. 17-19°C

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 7 l wody.
2. Podgrzewamy do temp. ok. 69°C i wsypujemy ześrutowane słody.
3. Ustalamy temperaturę na 68°C i utrzymujemy 60 min.
4. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wyladzania do 78°C.
5. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
6. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
7. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
8. Wyladzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 12l brzezki.
9. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
10. Gotujemy brzezke przez 60 min:
 - a) W 5 min gotowania dodajemy 7g chmielu Citra.
 - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
 - c) W 45 min dodajemy 8g chmielu Citra.
 - d) W 55 min wkładamy chłodnicę do brzezki.
 - e) W 60 min dodajemy 15g chmielu Citra i wyłączamy palnik.
11. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
12. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
13. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
14. Chłodzimy brzezke do ok. 17-18°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
15. Fermentujemy przez ok. 12-14 dni w temperaturze 17-19°C, a następnie mierzymy BLG.
16. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
17. Refermentujemy glukozą w ilości 8g na każde 0,5l piwa.