

Oskar's recipe

Bière Blanche 10 Blg

SUROWCE (ok. 20l piwa z 24l brzezki):

- Stód Pilzneński - 2,0 kg
- Płatki pszenne - 1,4 kg
- Płatki owsiane - 0,4 kg
- Chmiel Marynka - 20g
- Kolendra - 10g
- Skórka curacao - 10g
- Drożdże Gozdawa Classic Belgian Witbier - 10g

ZACIERANIE:

- 63°C - 60min
- 72°C - 30min
- Wysładzanie wodą o ok. 76°C

CHMIELENIE:

- Marynka 20g na 55 min

FERMENTACJA:

- Burzliwa ok. 14 dni w temp. 20°C
- Cicha ok. 14 dni niższej temp.

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 7 l wody i wsypać płatki pszeniczne oraz owsiane.
2. Podgrzewamy wolno do wrzenia i gotujemy ok. 10 min.
3. Dolewamy ok. 5l zimnej wody i wsypujemy ześrutowane stody.
4. Ustalamy temperaturę na 63°C i utrzymujemy 60 min.
5. Podgrzewamy zacier na 72°C i utrzymujemy przez ok. 30 min.
6. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wysładzania do 78°C.
7. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
8. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
9. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
10. Wysładzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 24l brzezki.
11. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
12. Gotujemy brzezkę przez 60 min:
 - a) W 1 min wrzenia dodajemy 20g chmielu Marynka.
 - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
 - c) W 55 min wkładamy chłodnicę do brzezki i dodajemy rozdrobnioną kolendrę oraz curacao.
13. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
14. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
15. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
16. Chłodzimy brzezkę do ok. 20°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
17. Fermentujemy przez ok. 14 dni w temperaturze 20°C, a następnie mierzymy BLG.
18. Jeśli BLG jest odpowiednio niskie przelewamy na cichą i zostawiamy na kolejne 14 dni w nieco niższej temperaturze.
19. Po 14 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
20. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
21. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.