

# Oskar's recipe

## New Zeland Wheat 10 Blg

### SUROWCE (OK. 24 L BRZECZKI/20L PIWA):

- Słód pszeniczny jasny Weyermann® – 2,0 kg (55%)
- Słód pale ale Weyermann® v 1,35 kg (37%)
- Słód pszeniczny ciemny Weyermann® – 0,25 kg (7%)
- Słód zakwaszający Weyermann® – 0,03 kg (1%)
- Chmiel Rakau ( $\alpha$  kwasy 9,0 %) – 100 g
- Drożdże Safale US-05 – 11,5 g

### ZACIERANIE:

- 50°C – 15 min
- 64°C – 45 min
- 72°C – 10 min
- 78°C – wygrzew
- wysładzanie wodą ok. 78°C

### CHMIELENIE:

- Rakau 30 g – na 30 min
- Rakau 35 g – przy 80°C
- Rakau 35 g – na zimno 3 dni przed rozlewem

### FERMENTACJA:

- burzliwa 7 dni w temp 18°C
- cicha 7 dni w temp 20°C

### PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 12 l wody i wsypać ześrutowane słody.
2. Ustalamy temperaturę na 52°C i czekamy 10 min.
3. Podgrzewamy zacier na 67°C i utrzymujemy przez 45 min.
4. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wysładzania do 76°C.
5. Podnosimy temperaturę do 74°C i utrzymujemy przez 10 min.
6. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
7. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
8. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
9. Wysładzamy powoli wodą 76°C do uzyskania 24l brzeczki.
10. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
11. Gotujemy brzeczkę przez 70 min:
  - a) W 30 min dodajemy 30 g chmielu Rakau.
  - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
  - c) W 60 min wkładamy chłodnicę do brzeczki.
12. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
13. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
14. Przy 80°C dodajemy 35 g chmielu Rakau.
15. Pobieramy próbkę 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
16. Chłodzimy brzeczkę do 17°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
17. Fermentujemy przez ok. 7 dni, a następnie mierzymy BLG.
18. Jeśli BLG jest odpowiednio niskie przelewamy na cichą i zostawiamy na kolejne 7 dni.
19. Po 4 dniach dodajemy pozostałe 35 g chmielu Rakau.
20. Po 3 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
21. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
22. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.