

54.-Cerveza de Trigo – Weissbier (De La Tienda del Cerveceros)

19 Litros
Color: 10 EBC
Amargor: 14 IBU's
Densidad Original: 1050
Densidad Final: 1012
Alcohol: 5,2%

Ingredientes:

1,8 Kg de Malta de Trigo Palida Weyermann®
0,7 Kg de Malta Pilsner Weyermann®
0,5 Kg de Malta Carahell® Weyermann®
0,1 Kg de Malta Munich II Weyermann® *(se ponen 0,25 Kg)*
0,25Kg de Malta Acida Weyermann®
21gr de Hallertauer Mitterfruh (4,2%) hervidos 45 minutos *(directamente en el mosto)*
28gr de Hallertauer Mitterfruh (4,2%) hervido un minuto *(directamente en el mosto)*
Levadura de trigo(WB-06, Munich o MauriWeiss) o mejor aún Wheinstephan Wheat *(se usan dos paquetes de WB-06)*
(se añaden 50 gr de cáscara de arroz)

Maceración escalonada:

(Según la WEB de Grainfather; hacen falta 13 L de agua para el macerado y 14,5 L para el lavado)
(Como $2 < 3,5 \text{ Kg} < 4$, se usa el Micro Pipework de Grainfather)

Mezclar el agua con el grano a 37°C
Eleva Tª a 45°C, permanecer 10 minutos
Eleva Tª a 52°C, permanecer 10 minutos
Eleva Tª a 62°C permanecer 30 minutos *(se remueve)*
Eleva Tª a 72°C permanecer 30 minutos *(se remueve)*
Eleva Tª a 78°C para el mash-out

También es posible realizar menos escalones obteniendo buenos resultados:
Mezclar el grano con el agua a una Tª de 45°C durante 20 minutos
Eleva Tª a 67°C durante 50 minutos.

Hervido:

60 minutos *(ver Notas)*

Fermentación: *(ver Notas)*

Entre 18 - 24 °C

Embotellado:

8gr/L de Dextrosa

Notas de elaboración: (03/05/2019)

- 1)El agua de lavado, del grifo, tiene un pH de 6,6. Le pongo 1,5 ml de ácido fosfórico y baja a pH=4, demasiado... quito tres litros de agua, añado 3 litros del grifo y se queda en pH=5,3 OK.
- 2)Durante el macerado sucede que inicialmente cuele muy bien el recirculado, pero después de remover va peor... y después de remover la segunda vez, mejora algo pero no va tan bien como al principio.
- 3)A mitad del macerado el pH es de 4,8, no lo toco.
- 4)A final del macerado el pH sigue siendo de 4,8, y la densidad es de 1033. Hay 23 litros en la olla. Con esos dato, GF da un rendimiento en el macerado de un 71%.
- 5)Se ponen los lúpulos cuando toca, junto con 10 ml de Biersol al final del hervido.
- 6)El pH después de hervir es de 4,9 y la densidad ha subido a 1040, con 19 L en la olla. Se cumple que $23 \cdot 33 = 759$ y $19 \cdot 40 = 760$, OK.

- 7)Mientras, se ha hidratado la levadura, agua hervida con un poco de azúcar y añadida la levadura (dos paquetes) cuando se está a 21°C. En poco rato se ve actividad claramente.
- 8)Al acabar el hervido se hace un whirlpool vigoroso, y al cabo de un rato de reposo se empieza a pasar al fermentador a través del enfriador contracorriente, con las precauciones de siempre. Se añade un filtro entre el enfriador y el fermentador, que al principio va OK pero cuando queda poco mosto en la olla se observa que está bastante taponado y hay que darle una limpieza. Ha retenido bastante barrillo... Al fermentador han pasado 17 litros, sigo como otras veces sin entender esta merma en este momento, en la olla no queda casi nada, tendrá que ser en la bomba, tubos, enfriador...
- 9)Vuelvo a medir la densidad en el fermentador, que sigue siendo de 1040. Como se buscaba en la recta una densidad de 1050, decido añadir extracto seco de malta. Según la herramienta correspondiente de BeerSmith dice que se añadan 550 gr de extracto, cosa que hago removiendo bien poco a poco para no formar grumos.
- 10)Después de esa adición de extracto seco de malta, la densidad es de 1048 con 13,2°Brix, y así se deja para que inicie la fermentación.
- 11)Para la fermentación primaria, decido que será a 19-20°C. Empieza el día 3 de mayo, lo regulo con el InkBird a 19±1°C dentro de la funda térmica. La T se sube casi a 21°C, seguro que por la propia fermentación, así que le meto un par de garrafas de hielo dentro de la funda y la dejo abierta. Al poco rato ha bajado a 18°, así que le quito una garrafa de hielo. Al día siguiente está a 17'6°C y calentando, así que le quito todo el hielo. La temperatura se mantiene dentro de los márgenes previstos [19-20]°C y así van pasando los días. Cuando lleva más de una semana, y habiendo estado fuera de viaje con la calefacción general apagada, me encuentro que el airlock está burbujeando del revés (StarSan+Armagnac, no hay problema) señal clara de que se ha hecho una depresión en el interior. Abro un momento el airlock para igualar presiones, pongo la T a 20°C y la situación se normaliza en pocos minutos, así que vuelvo a la regulación 19±1°C.
- 12)Cuando lleva diez días de fermentación, saco una muestra que arroja unos valores de 6,8/7°Brix y d=1010/1012, que es la que se busca en la receta.
- 13)Lo dejo hasta el día 15, un total de 12 días, ya que la densidad se ha estabilizado en 1012, que es la que se especifica en la receta (6,8/7°Brix, difícil de precisar). La pruebo, y está muy buena de momento.
- 14)La trasvaso a un baginbox, con la sensación de que hay poca cerveza respecto a la prevista. En el tubo de trasvase intercalo un filtro Bouncer con la malla fina, que recoge bastante residuo y que me permite apurar el fermentador.
- 15)La temperatura no ha subido de 19°C, y como quiero que sea esa la T a tener en cuenta para la carbonatación, pongo la bolsa dentro de la caja isotérmica antigua con un brick de hielo, de manera que la T se baja a 17°C. No creo que sea necesario el airlock, pero como me voy de viaje se lo pongo por si acaso.
- 16)Dos semanas después (tiempo durante el cual la T se ha mantenido entre 15 y 16°C) la meto en la nevera para hacerle un cold crash. Aprovecho para añadirle 10 g de Isinglas, removiendo un poco. Empiezo bajando a 12°C, al día siguiente a 8°C, el siguiente a 1°C...
- 17)En total, tres días y medio de cold crash. Para embotellar, lo hago directamente desde el baginbox (primera vez...) y entonces hago el priming con jeringuilla en cada botella. Mirando en diferentes sitios (BeerSmith, Cervezódromo, Excel, ACCE) decido buscar 2,8 volúmenes de CO2, que según las calculadoras equivalen en Dextrosa a diferentes valores, entre 7,7 y 9 gr/l. La receta original de LTC propone 8 gr/l, así que en total decido usar 8,5 gr/l. Calculo el priming a usar con mi Excel, y como novedad añado un potenciador de espuma, una dosis de 10 gr (para 15 litros) en la banda media de lo propuesto. Se embotella sin nada digno de comentar, excepto que el volumen real de cerveza embotellada es de un poco más de 14 litros, ¡muy bajo!, ya van varias elaboraciones en que el volumen final no es el previsto.
- 18)Se llevan las botellas a la caja de carbonatación, que de momento se deja abierta y sin regulación de temperatura ya que las botellas están muy frías aún. Color y sabor totalmente OK hasta aquí.
- 19)Tras el tiempo de carbonatación correspondiente, se llevan al almacén.
