

Piowar Krzysztof Kozłowski

przedstawia



PIWO KOZIK PSZENICZNIK



*warka nr 12
nastawione: 6.03.2005
rozlane: 13.05.2005*

Pszenicznik

Trzymasz w ręce Pszenicznika, czyli piwo z gatunku weissbier. Jest to moje drugie piwo tego rodzaju - tym razem z większą własną inicjatywą. Użyłem *ekstraktu słodowego jasnego jęczmiennego* oraz *pszenicznego*, a także co nietypowe dla tego gatunku - *słodu monachijskiego*.

Chmielenie piw pszenicznych nie jest duże - tu kolejne moje drobne odstępstwo od reguł, gdyż użyłem trochę więcej niż te reguły zakładają bardzo cenionego chmielu goryczkowego *Brewers Gold*. Drożdże, to specjalny szczep *Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen*. Piwo startowało z ekstraktem ok. 12,5 stopni Ballinga (odpowiada to mniej więcej wagowemu stężeniu procentowemu), a rozlew nastąpił przy zawartości ok. 2,5 stopni B. Daje to zawartość alkoholu około 5,2% (objętościowo).

Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić około 2 miesiące od daty rozlania, a zalecany około 4 miesiące. Okres przydatności do spożycia przy trzymaniu piwa we właściwej temperaturze (tj. 8-12 stopni Celsjusza) wynosi do 6-8 miesięcy. W stosunku do innych moich piw jest to dosyć krótko, ale wynika to z właściwości słodu pszenicznego, który powoduje większą niż zwykle autolizę drożdży i tym samym np. gorszą pienistość piwa wraz z czasem.

Jak spożywać ?

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne - o temperaturze około 10-12 stopni Celsjusza, więc troszkę musi odstać po wyjęciu z lodówki. Jako, że jest to piwo pszeniczne, to najlepiej smakuje w ciepłe dni - doskonale gasi pragnienie. Otwierać należy ostrożnie (z uwagi na możliwe duże nagazowanie), a nalewać jednym ciągłym ruchem, aby nie podnosić specjalnie drożdży z dna butelki. Jeżeli ktoś ma ochotę, to zachęcam do spożycia tychże osadów - są bardzo zdrowe! Nadmierna ilość spożytego piwa prowadzi do... no, wiecie sami :).

Kontakt : koziol [at] astercity [dot] net

Dokument dostępny jest również na mojej stronie internetowej :

www.kozioł.prv.pl lub acn.waw.pl/koziol

v.1.1