

Mäskäysresepti

Hefeweizen

(20 litraa)

Saksalainen vehnäolut näyttää jakavan mielipiteitä. Jotkut rakastavat sitä ja jotkut suorastaan inhoavat. Vehnäolutta inhoavat eivät luultavasti ole saaneet maistaa olutta, jossa käymisen esterit ja fenolit olisivat olleet täydellisessä tasapainossa.

Hefeweizen on perinteinen baijerilainen olut, joka sisältää vähintään 50% vehnää ja joka käytetään erikoishiivalla, josta tulee olueen tunnusomaisia apilan ja banaanin aromeja. Humaloinnin määrä on matala, joka antaa maltaiden leipämäisyyden paistaa läpi.

Resepti on käännetty Brew Your Own -julkaisun vastaavasta reseptistä. Amerikkalaiset mittayksiköt on muunnettu eurooppalaisiksi yksiköiksi ja mallas- ja humalalaadut on sovellettu Suomessa yleisesti saataviin mallas- ja humalalaatuihin.

Reseptissä tarvittavan humalan määrä riippuu käytettävän humalan alfhappopitoisuudesta, joten määrä on ilmoitettu grammoina alfhappoa (gα). Alfhappopitoisuus on yleensä ilmoitettu humalapakkauksessa.

Kaava: $g\alpha / \alpha\% \times 100 = \text{grammaa humalaa}$

Jos olueen tarvitaan 3,5 grammaa alfhappoa ja humalan alfhappopitoisuus on 5%, niin kaava on $3,5 / 5 \times 100 = 70$ grammaa humalaa.

Ylläoleva koskee pääasiassa katkerohumalaa. Aromihumalan määrä voidaan joissain tapauksissa ilmoittaa suoraan grammoina humalaa (g).

Oluen tiedot (luvut ovat arvioita):

Lähtöominaispaino (OG): 1.049

Loppuominaispaino (FG): 1.012

Väri (EBC): 6

Katkero (IBU): 13

Alkoholipitoisuus (ABV%): 4,8

Ainekset:

2,2 kg Vehnämallasta n. 4 EBC (esim. Viking Wheat 3,5-6,5 EBC) - Murskattu

2,2 kg Pilsnermallasta n. 4 EBC (esim. Viking Pilsner 3-4,5 EBC) - Murskattu

Humala: 0,8 gα Hallertau humalapellettejä (60 min)

Hiiva: Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen tai SafAle WB-06

Mäskäys ja keitto

Suorita sisäänmäskäys suhteessa 3 litraa n. 46°C vettä mallaskiloa kohden (3:1 vesi/mallas).

Lämpötilan tulisi sisäänmäskäyksen päätteeksi olla 43°C.

Ylläpidä 43°C noin 20 minuutin ajan, välillä sekoittaen.

Nosta lämpötila 67°C asteeseen ja ylläpidä tämä n. tunnin ajan, välillä sekoittaen.

Lisää lähes kiehuvan kuumaa vettä, koko ajan sekoittaen (voi käyttää kiertopumppua), kunnes lämpötila on 76°C.

Aloita siivilöinti. Kun mallaspatja alkaa pilkottamaan laskevan nesteennpinnan alta, lisää 77°C siivilöintivettä varovasti patjaa sekoittamatta, kunnes keittoastiaan on saatu n. 26,3 litraa vierrettä ja sen ominaispaino on n. 1.038.

Kuumenna vierre kiehuvaaksi. Kokonaiskeittoaika on 90 minuuttia.

Kun keittoaikaa on jäljellä 60 minuuttia: Lisää humala.

Kun keittoaikaa on jäljellä 0 minuuttia: Kytke lämmitys pois päältä.

Jäähdytä vierre nopeasti 17°C lämpötilaan ja siirrä käymisastiaan. Tässä vaiheessa voi humalajäämät siivilöidä pois.

Mittaa lähtöominaispaino (OG) ja merkitse se muistiin.

Ilmaa vierre sekoittamalla voimakkaasti niin, että vierreeseen sekoittuu runsaasti ilmaa.

Hiiva

Kuivahiivaa käytettäessä annostus on 1 pss hiivaa, valmistajan ohjeen mukaisesti vesilasillisessa turvotettuna. Nestemäistä hiivaa käytettäessä annostus on 2 pss, valmistajan ohjeen mukaisesti lisättyinä.

Käyminen

Anna käydä 17°C:ssa, kunnes hiiva alkaa laskeutua ja olut alkaa kirkastua. Yleensä tähän menee noin viikko. Mittaa viikon jälkeen ominaispaino vähintään 2 kertaa, 1 vuorokauden välein. Käyminen on valmis kun ominaispaino ei enää muutu mittauskertojen välillä. Merkitse lopullinen ominaispaino (FG) muistiin. Anna oluen rauhoittua vielä 2 päivää ennen seuraavaa vaihetta.

Pullotus/Kegitys

Oluen voi pullottaa tai kegittää, oman mieltymyksensä mukaan.

Pullotusta varten, siirrä olut erilliseen pullotusastiaan. Varo liikuttamasta pohjasakkaa. Lisää jälkikäymissokeri (n. 150 g panimosokeria / 20 litraa olutta, tai oman mieltymyksesi mukaan) pullotusastiaan ja sekoita. Pullota saman tien sopiviin ja kestäviin pulloihin ja sulje pullot tiiviisti. Anna jälkikäydä huoneenlämmössä ja pimeässä vähintään 2 viikkoa.

Kegitettäessä olut siirretään varovasti kegeihin, varoen liikuttamasta pohjasakkaa. Oluen voi halutessa kirkastaa ennen kegittämistä, esimerkiksi *cold crash* -menetelmällä: Olut jäähdytetään mahdollisimman kylmäksi (juuri ja juuri nollan yläpuolelle) ja annetaan kirkastua. Tähän menee yleensä muutamasta päivästä pariin viikkoon. Kegitetyn oluen voi hiilihapottaa paineella (*force carbonation*).