Sweet Fruit Weizen

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12 liter(s)**
- Total mash volume **16 liter(s)**

Steps

- Temp **45 C**, Time **15 min**
- Temp **54 C**, Time **15 min**
- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **12 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **45C**
- Keep mash **15 min** at **54C**
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.5 kg *(55.6%)*	82 %	4
Grain	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg *(33.3%)*	80.5 %	4
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.5 kg *(11.1%)*	75 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Tradition	40 g	15 min	5.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Safbrew

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	15 min
Fining	Łuska ryżowa (patrz notatki)	500 g	Boil	0 min
Flavor	Wiórki kokosowe (I połowa warki)	1000 g	Secondary	5 day(s)
Flavor	Śliwki suszone (II połowa warki)	2000 g	Secondary	5 day(s)

Notes

- Łuska ryżowa
  1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru.
  2. Około 100 g wyparzonej łuski dodać do garnka pod koniec zacierania (na tzw. mash out).
  3. Resztę łuski rozłożyć na dnie fermentora z filtratorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbytnio nie wzruszyć.
  Oct 16, 2019, 10:29 AM
- Wiórki kokosowe
  Kupując wiórki szukaj takich, które nie mają substancji konserwujących (dwutlenku siarki). Strona https://czytajsklad.com może być pomocna.

  1. Rozsyp wiórki kokosowe na papierze pergaminowym umieszczonym na blasze. Piecz w temperaturze 150°C przez około 20 minut, co 5 minut przewracając je, by mieć pewność, że prażą się równomiernie.
  2. Odciśnij na ręczniku papierowym (aby było jak najmniej tłuszczu)
  Oct 16, 2019, 10:53 AM
- Mech irlandzki
  Przed dodaniem do brzeczki mech należy wcześniej rehydrować (1h przed użyciem) - uwodnić w gorącej wodzie 5g / 150-200ml gorącej wody. Można też bezpośrednio dodać bez uwadniania do brzeczki lecz działa on wtedy z opóźnieniem.
  Oct 18, 2019, 1:29 PM