

# Sweet Fruit Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (33.3%)	80.5 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.1%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	40 g	15 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Łuska ryżowa (patrz notatki)	500 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe (I połowa warki)	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Śliwki suszone (II połowa warki)	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- 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 zbyttnio nie wzruszyć.  
*16 paź 2019, 10:29*
- 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. Odcisnij na ręczniku papierowym (aby było jak najmniej tłuszczu)  
*16 paź 2019, 10:53*
- 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.  
*18 paź 2019, 13:29*