

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 zbyttnio 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. Odcisnij 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