

Hefe-Weizen (Cat in the Wheat)

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **28 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **29.4 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **37 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **22.2 liter(s)**
- Total mash volume **29.6 liter(s)**

Steps

- Temp **45 C**, Time **100 min**
- Temp **70 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **22.2 liter(s)** of strike water to **49.2C**
- Add grains
- Keep mash **100 min** at **45C**
- Keep mash **30 min** at **70C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **22.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **37 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pilsen Malt	3 kg (40.5%)	80.5 %	2
Grain	Pszeniczny	3.5 kg (47.3%)	85 %	4
Grain	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.8%)	74 %	3
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.4%)	75 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Spalt Select	20 g	80 min	3.4 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	30 g	25 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Slant	1000 ml	Safbrew

Notes

- PRZEPIS ORYGINALNY:

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Hefe-Weizen (Cat in the wheat) Krzysztof Juszcak (josefik)
Informacje o recepturze
Zacieranie: Infuzyjne
Fermentacja: Górna
Zawartość ekstraktu (Blg): 13,4
Brzeczka nastawna w litrach: 94

Receptura na piwo pszeniczne ulegająca drobnym modyfikacjom "Cat in the wheat" III miejsce KDP 2012 w Żywcu Surowce

Słody
słód pilzneński 7kg
słód pszeniczny 8kg
carapils 1kg
karamel 1kg
Chmiele
spalt select - 30g - 80 min.
east kent - 60g - 25 min.
Drożdże
Drożdże Fermentis Safbrew WB-06 11,5 g
Zacieranie

- 45°C ~ 46°C - 100 min
- 69°C ~ 70°C - 30 min
- 72°C - 30 min
- 78°C - wygrzew
Czas gotowania

90 minut
Chmielenie

spalt select - 30g - 80 min.
east kent - 60g - 25 min.
Fermentacja

burzliwa ok14 dni - blg końcowe 2,5 °, start fermentacji 14-15°C, temperatura fermentacji ok 23°C-25°C
Apr 23, 2017, 12:11 PM