

Hefe-Weizen (Cat in the Wheat)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **13**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (40.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (47.3%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.8%)	74 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	80 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	25 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Safbrew

Notatki

- PRZEPIS ORYGINALNY:

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
23 kwi 2017, 12:11