

Cat in the Wheat

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **12**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **100 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (40.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.7 kg (45.9%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6.8%)	75 %	59
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (6.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	7 g	80 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	25 min	5.1 %

Drożdże

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