

Hefeweizen Cara (To) Hell

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **48.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	2 kg (57.1%)	82 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.5 kg (14.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann® - CaraHell®	1 kg (28.6%)	74 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	20 g	50 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hellertau Hersbrucker	20 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile