

## Hefeweizen carrick

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	3 kg (54.5%)	81 %	5
Ziarno	Pilsner malt Muntons	2 kg (36.4%)	82 %	3
Ziarno	Cara Clair CHATEAU	0.5 kg (9.1%)	78 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA) pellets Harvest	50 g	60 min	3.6 %