

# Kasia Beer

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (24.4%)	83 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (61%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	30 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	10 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7	20 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	maliny	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni