

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 |