

## Kasswaiz

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **48.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (34.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.02 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.087 kg (2%)	73 %	120
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (4.6%)	75 %	70
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (11.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	5 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Safbrew