

# Sunny Wheat Kasia

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (59.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (35.7%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (3.6%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.2%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---