

# Muy Tranquilo

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (42.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.3%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (34.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	25 g	30 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew