

# Tropical American Wheat

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (9.1%)	60 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (9.1%)	85 %	8

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile