

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 |