

# Banan Weizen

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **4.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **62 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **25 min** at **62C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **14.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	81 %	6
Grain	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.8%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30
Grain	Pszenica niesłodowana	1 kg (19.2%)	75 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ekuanot	5 g	60 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Ekuanot	35 g	0 min	13.1 %
Po wyłączeniu palnika przez 15 min				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mauribrew Weiss Y1433	Wheat	Dry	11 g	Mauribrew

## Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Puree Bananowe (Léonce Blanc Purées de Fruits - Banane 1kg)	1000 g	Secondary	8 day(s)
Dodać w pierwszym dniu wszystko i dokładnie wymieszać. Po 5 dniach zlać piwo z nad osadu owocowego i pozostawić na 2-3 dni				
Fining	Łuska ryżowa	260 g	Mash	0 min
5% masy słodu				
<p>1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru.</p> <p>2. Łuskę rozłożyć na dnie fermentora z filtrowaniem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wzruszyć.</p>				

## Notes

- Fermentacja burzliwa 7-10 dni  
Cicha 5-8 dni  
*Nov 18, 2019, 7:54 PM*
- Butelkować z użyciem 6g glukozy na 1l piwa  
*Nov 18, 2019, 7:54 PM*