

### #3 Bananowa pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **8.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

#### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

#### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (87.2%)  | 80 %       | 30  |
| Cukier          | Glukoza                             | 0.25 kg (12.8%) | 100 %      | 0   |

#### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 10 g  | 60 min | 6 %        |

#### Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 4.5 g | Mangrove Jack's |