

Bana Dog Ver. 2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4 kg (59.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (29.9%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (2.2%)	73 %	120
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.2%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	merkur	9.8 g	60 min	14 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	10 min	2.7 %