

Bananowa Rewolucja Grodzisko-Pilzneńska

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (2.7%)	75 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.8 kg (7.1%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (1.8%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Spirit Ferm - Aromatic Wine Complex	Winiarskie	Suche	40 g	---