

VERY LAZY DOG - BANANA DOG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.02 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **65 min**
- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **49.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	2 kg (31.7%)	79 %	3.5
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	79 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	13 g	15 min	2.7 %
Gotowanie	Hersbrucker	2 g	10 min	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3638 Bavarian Wheat	Ale	Płynne	125 ml	---