

# BANANA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **28.4**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (21.4%)	77 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.47 kg (10.1%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.15 kg (3.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (4.3%)	74 %	500
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (7.5%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4.3%)	72 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.1%)	75 %	30
Cukier	Ris 25 blg	1.6 kg (34.3%)	25 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	12 g	60 min	13.2 %