

# BANANA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **50 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (39.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (53.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.6%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (3.6%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Po 20 minutach przerwy maltozowej odebrane 4L gęstego zacieru.  
Zacier gotowany przez 15 minut.  
Zwrócony do głównego gara

Brzeczka zaszczipiona starterem 1L wykonanym z fiolki FM41  
17 sty 2019, 09:15