

# BANANAŁ

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **5.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **82.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (57.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	0.2 kg (3.8%)	68 %	79

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	0.5 g	Safbrew