

# Bananariush

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (40%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	9.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	7 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Banany	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Banany po dokładnym wygotowaniu, w postaci puree dodają do piwa.

Można dodać na start, ale piwo wtedy się strasznie spieni, a na powierzchni utworzy się "skorupa" z cząsteczek banana- uwaga żeby nie wywaliło fermentora! Dodanie na fermentację cichą pozwoli na spokojniejszy przebieg fermentacji i uchroni przed "wulkanem".

*17 lis 2020, 00:19*