

## Bananeizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (55.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (44.4%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	45 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa Banan	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Burzliwa:

1-2 dzień - 21C

3-4 dzień - 22C

5-7 dzień - 25C

Przelew na cichą (pół warki - 11l), dodanie pulpy, z drugiej połowy klasyczny weizen.

Cicha w 25C, na dzień przed rozlewem obniżona temperatura do 18C

*19 maj 2021, 18:05*