

Bananejro

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (34.3%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Melanoidynowy	0.05 kg (1%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	50 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Fermentacja cicha	10 dni