

# Bananowe 1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 3 kg (58.8%)   | 82 %       | 5   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen   | 1.5 kg (29.4%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 0.3 kg (5.9%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.3 kg (5.9%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 60 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|-------|--------------|
| Hornindal | Ale | Gęstwa | 50 ml | Sadowa       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa bananowa | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Inne            | Laktoza        | 400 g  | Gotowanie         | 15 min |