

## Bananowe

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **78**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (82%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.25 kg (4.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.1 kg (1.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	10 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile