

# Bankster

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (78.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.6%)	78 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	55 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	2 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	25 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	3 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sabrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---