

## Bardziej bananowy weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.3 kg (58.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (30.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.4%)	80 %	16
Ziarno	carapils	0.3 kg (5.4%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	15 g	5 min	3.7 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	nagazowanie	8 g	Butelkowanie	---
8g/L				