

## Hakuna Banana #2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **78.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **97.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **69.2 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **62.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **97.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	11 kg (63.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.3 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (2.9%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (2.9%)	70 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	60 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	10 g	Mauribrew
na 25L				

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
na 25L				
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	20 g	Safbrew
na 25L				

## Notatki

- 44 st. C - przerwa ferulikowa - pH >5,7 - tylko ze słodem pszenicznym, po zakończeniu przerwy wrzucamy resztę słodów i podgrzewamy do kolejnej przerwy

Drożdże zadać do brzezki o temp. 12st. C

Fermentować w temperaturze 19st.C

20 cze 2017, 19:55