

Looz bananas

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Cukier	Miodzio	0.2 kg (5%)	100 %	1
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (7.5%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Jakies kszeniczn3	Lager	Gęstwa	500 ml	Lipowa