

Prosty banan

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (21.4%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.33 kg (71.2%)	70 %	5
Ziarno	płatki ryżowe	0.1 kg (1.6%)	50 %	1
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Azacca	25 g	0 min	14 %
Na zimno	Azacca	25 g	---	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Płatki ryżowe	375 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Odfermentowane do 3BLG, osad mało zwarty. W smaku słodki i średnio pijalny. Zmienić drożdże na S-04 albo S-05. Banany zagotować w piwie i wrzucić na cichą (zostawić banany, około 5 bananów / 10 l piwa).
4 lip 2021, 23:09