

# Przygwożdżony Banan

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (46.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.4%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Perle	25 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- wyszło 28 litrów po wysładzaniu 14 brx rozcienczyć wodą do 12,5 po gotowaniu wydajność była ustawiona na 65% wyszła ok. 75%  
3 paź 2021, 14:32