

Pszenica banany i gwoździe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (53.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.45 kg (6%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile