

Skonfudowany Banan

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	4 kg (66.7%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	0 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	0 g	5 min	5.1 %