

Banan Weizen

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **7**
- SRM **4.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **62 C**, Time **25 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **25 min** at **62C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **14.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (48.1%) | 81 % | 6 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (28.8%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 30 |
| Grain | Pszenica niesłodowana | 1 kg (19.2%) | 75 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Ekuanot | 5 g | 60 min | 13.1 % |
| Aroma (end of boil) | Ekuanot | 35 g | 0 min | 13.1 % |

Po wyłączeniu palnika przez 15 min

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|-------|------|--------|------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Wheat | Dry | 11 g | Mauribrew |

Extras

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--|--|--------|-----------|----------|
| Flavor | Puree Bananowe (Léonce Blanc Purées de Fruits - Banane 1kg) | 1000 g | Secondary | 8 day(s) |
| Dodać w pierwszym dniu wszystko i dokładnie wymieszać. Po 5 dniach zlać piwo z nad osadu owocowego i pozostawić na 2-3 dni | | | | |
| Fining | Łuska ryżowa | 260 g | Mash | 0 min |
| 5% masy sładu | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru. 2. Łuskę rozłożyć na dnie fermentora z filtrowaniem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyt nie wzruszyć. | | | | |

Notes

- Fermentacja burzliwa 7-10 dni
Cicha 5-8 dni
Nov 18, 2019, 7:54 PM
- Butelkować z użyciem 6g glukozy na 1l piwa
Nov 18, 2019, 7:54 PM