

# Bananariush

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **15 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **16.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	2 kg (40%)	83 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Sauvín	10 g	60 min	9.4 %
Boil	Nelson Sauvín	10 g	5 min	9.4 %
Dry Hop	Nelson Sauvín	10 g	7 day(s)	9.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Ale	Dry	11 g	Safbrew

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Banany	3000 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Laktoza	500 g	Boil	15 min

## Notes

- Banany po dokładnym wygotowaniu, w postaci puree dodają do piwa.

Można dodać na start, ale piwo wtedy się strasznie spieni, a na powierzchni utworzy się "skorupa" z cząsteczek banana- uwaga żeby nie wywaliło fermentora! Dodanie na fermentację cichą pozwoli na spokojniejszy przebieg fermentacji i uchroni przed "wulkanem".

*Nov 17, 2020, 12:19 AM*