

Przygwożdżony Banan

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- 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 **15 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.2 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (46.3%)	82 %	5
Grain	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Grain	Monachijski	0.4 kg (7.4%)	80 %	16

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5 %
Boil	Perle	25 g	5 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	1000 ml	Fermentum Mobile

Notes

- wyszło 28 litrów po wysładzaniu 14 brx rozcienczyć wodą do 12,5 po gotowaniu wydajność była ustawiona na 65% wyszła ok. 75%
Oct 3, 2021, 2:32 PM