

# 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<br>(Léonce Blanc<br>Purées de Fruits -<br>Banane 1kg) | 1000 g | Secondary | 8 day(s) |
| Dodać w pierwszym dniu wszystko i dokładnie wymieszać. Po 5 dniach zlać piwo znad osadu owocowego i pozostawić na 2-3 dni                                                                                                                                                                                              |                                                                      |        |           |          |
| Fining                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Łuska ryżowa                                                         | 260 g  | Mash      | 0 min    |
| 5% masy słodu<br><br>1. Przed użyciem łuskę kilkakrotnie przepłukać gorącą wodą. Czynność tę powtarzać do czasu aż woda po przelaniu przez łuskę nie będzie zmieniać koloru.<br>2. Łuskę rozłożyć na dnie fermentora z filtratorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbyttnio 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*