

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 znad osadu owocowego i pozostawić na 2-3 dni				
Fining	Łuska ryżowa	260 g	Mash	0 min
5% masy słodu 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 filtратorem. Przy przekładaniu młóta do fermentora należy uważać aby jej zbytńio 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