

# Milk Stout Bananowy

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **28.7**
- Style **Sweet Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.8 liter(s)**
- Total mash volume **16.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.8 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **76C**
- Sparge using **16.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                             | Amount          | Yield | EBC  |
|-------|----------------------------------|-----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt             | 2.25 kg (51.8%) | 80 %  | 5    |
| Grain | Castlemalting - Cara Clair       | 0.44 kg (10.1%) | 78 %  | 4    |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (5.8%)  | 73 %  | 1001 |
| Grain | Słód pszeniczny Bestmalz         | 0.25 kg (5.8%)  | 82 %  | 5    |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.2 kg (4.6%)   | 68 %  | 400  |
| Grain | Jęczmień palony                  | 0.2 kg (4.6%)   | 55 %  | 985  |
| Grain | zakwaszający bestmalz            | 0.075 kg (1.7%) | --- % | 6    |
| Sugar | laktoza                          | 0.68 kg (15.7%) | --- % | ---  |

## Hops

| Use for | Name  | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil    | Lunga | 18 g   | 60 min | 10 %       |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 11 g   | Fermentis  |

## Extras

| Type   | Name    | Amount | Use for   | Time      |
|--------|---------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | laktoza | 0.68 g | Boil      | 15 min    |
| Flavor | banany  | 5.5 g  | Secondary | 17 day(s) |

## Notes

- Fermentacja  
Drożdże zadane do brzeczki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przeniósłem piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.  
Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Błg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

### Uwagi

Jęczmień prażony dodać na wygrzew (15min).

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górze-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałamy piwo na cichą.

Po rozlewie ok 1-2 miesiące

May 9, 2021, 10:05 PM