

banana

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **30.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (52.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.44 kg (10.3%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (5.9%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.7%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.68 kg (15.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	70 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis