

Banana Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **30.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyladuj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (29.3%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (19.5%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (19.5%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (9.8%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.4%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	90 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa bananowa	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	900 g	Butelkowanie	---