

Banana Milk Stout

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **47**
- SRM **21.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.1%)	61 %	5
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (10.2%)	74 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1 kg (10.2%)	81 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa bananowa	2500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min