

Milk Banana

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **32.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.86 kg (13.4%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.35 kg (5.4%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (3.1%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.22 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.36 kg (5.6%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Banany	6000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni