

Milk Stout Pieczony banan

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **29.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (13.8%)	75 %	20
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (5.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	100 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	banan pieczony	3500 g	Fermentacja cicha	17 dni
Dodatek smakowy	laktoza	800 g	Gotowanie	20 min