

Milk stout z pieczonymi bananami i kawą

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **57.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 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 **10 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt Pale Ale	1.5 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett żytni crystal	0.2 kg (6.5%)	70 %	160
Ziarno	Castle Malting Cafe	0.2 kg (6.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (9.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.3 kg (9.7%)	55 %	985
15' - 76°C				
Cukier	Laktoza	0.6 kg (19.4%)	76.1 %	0
15' gotowanie				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %

Drożdze

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

us- 05	Ale	Gęstwa	50 ml	---
--------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pieczone banany	1200 g	Fermentacja cicha	17 dni

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (góra-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlailiśmy piwo na cichą.