

# Weizen Rye Oatmeal Banana Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **34.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski          | 1.68 kg (36.7%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Żytni                | 1 kg (21.8%)    | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Carafa III           | 0.3 kg (6.6%)   | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.4 kg (8.7%)   | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.1 kg (2.2%)   | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.7 kg (15.3%)  | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Melanoiden Malt      | 0.2 kg (4.4%)   | 80 %       | 39   |
| Ziarno | Czekoladowy          | 0.2 kg (4.4%)   | 60 %       | 788  |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 15 g  | 60 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

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

| Typ               | Nazwa   | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-------------------|---------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy   | Banany  | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Banany pieczone   |         |        |                   |        |
| Dodatek smakowy   | Laktoza | 400 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Podbicie o 1.5blg |         |        |                   |        |