

To co dał nam świat

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **34.8**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.2 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **15.2 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **76C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|-----------------|--------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 3 kg (49.4%) | 80 % | 5 |
| Grain | Castlemalting - Cara Clair | 0.5 kg (8.2%) | 78 % | 4 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.7 kg (11.5%) | 68 % | 1000 |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 0.3 kg (4.9%) | 80 % | 6 |
| Grain | Czekoladowy jasny | 0.3 kg (4.9%) | --- % | --- |
| Grain | Jęczmień prażony | 0.2 kg (3.3%) | --- % | --- |
| Grain | Zakwaszający | 0.075 kg (1.2%) | --- % | --- |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (16.5%) | 76.1 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|------|--------|------------|
|------|------|------|--------|------------|

| | | | | |
|-------|-----|-----|------|-----|
| US-05 | Ale | Dry | 11 g | --- |
|-------|-----|-----|------|-----|

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------|--------|---------|--------|
| Flavor | Laktoza | 1000 g | Boil | 15 min |

Notes

- Fermentacja

Drożdże zadane do brzezki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przenieść piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

Uwagi

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

May 27, 2020, 11:26 AM