

# Milk Stout Bananowy

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **28.7**
- 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 **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.8 liter(s)**
- Total mash volume **16.5 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 **12.8 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **76C**
- Sparge using **16.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (51.8%)	80 %	5
Grain	Castlemalting - Cara Clair	0.44 kg (10.1%)	78 %	4
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.8%)	73 %	1001
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (5.8%)	82 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.6%)	68 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.2 kg (4.6%)	55 %	985
Grain	zakwaszający bestmalz	0.075 kg (1.7%)	--- %	6
Sugar	laktoza	0.68 kg (15.7%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lunga	18 g	60 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	laktoza	0.68 g	Boil	15 min
Flavor	banany	5.5 g	Secondary	17 day(s)

### 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. Błg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

#### Uwagi

Jęczmień prażony dodać na wygrzew (15min).

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 zlał się piwo na cichą.

Po rozlewie ok 1-2 miesiące

May 9, 2021, 10:05 PM