

#4 Milk Stout z bananami

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **20.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **43 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **43 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.44 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.075 kg (1%)	58.7 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Dodatek	Banan	4 kg (52.2%)	35 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.1 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Banan	4000 g	Fermentacja cicha	12 dni
Inne	Laktoza	680 g	Gotowanie	15 min