

# Banana Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **30.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyladuj używając **30 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt             | 3 kg (29.3%)   | 80 %       | 5   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana            | 2 kg (19.5%)   | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Słód owsiany Fawcett             | 2 kg (19.5%)   | 61 %       | 5   |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 150              | 1 kg (9.8%)    | 75 %       | 150 |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 300              | 1 kg (9.8%)    | 70 %       | 299 |
| Ziarno  | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (4.9%)  | 73 %       | 120 |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.5 kg (4.9%)  | 68 %       | 400 |
| Ziarno  | Weyermann - Carafa II            | 0.25 kg (2.4%) | 70 %       | 837 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g  | 90 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------|-----|--------|---------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis    |

### **Dodatki**

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pulpa bananowa | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | laktoza        | 900 g  | Butelkowanie      | ---   |