

# Banana Milk Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **30.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.88 kg (29.3%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.25 kg (19.5%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1.25 kg (19.5%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.63 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.63 kg (9.8%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.31 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.31 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.16 kg (2.4%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	90 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	625 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa bananowa	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	562.5 g	Butelkowanie	---