

# Banana Milk Stout

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **47**
- SRM **21.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 5 kg (51%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (5.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett   | 0.5 kg (5.1%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 1 kg (10.2%)  | 74 %       | 350 |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.8 kg (8.2%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Wędzony torfem  | 1 kg (10.2%)  | 81 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils   | 1 kg (10.2%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa bananowa | 2500 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Dodatek smakowy | Laktoza        | 500 g  | Gotowanie         | 15 min |