

Banana milk stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **36.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.2 kg (62%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (7%)	73 %	1001
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (7%)	79 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	300 g	Gotowanie	15 min
Inne	banany	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni