

Milk Stout Banana

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **34.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Wiking Malt	3 kg (39.4%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1.5 kg (19.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (13.1%)	70 %	3
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	1 kg (13.1%)	70 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (5.2%)	75 %	120
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.5 kg (6.6%)	1 %	1000
Ziarno	Carafa Special (R) typ III Weyermann	0.22 kg (2.9%)	65 %	1400

Na koniec 10 min dekstrynującej

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	0.85 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Banany	8000 g	Fermentacja cicha	10 dni
"Banan 5,7 kg (to masa całych owoców zważonych w sklepie, sam „wsad” to szacunkowo ok. 3,4-3,5kg)"				

Notatki

- <https://wkpd.waw.pl/receptury-milk-stout-z-owocami/>
5 mar 2019, 16:44
- "100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg. Czyli 0.24°blg na 23 L. Czyli 500 g laktozy na 23L, podniosło Blg o 1.2°." Wyliczyć raz jeszcze dla tego przepisu.
5 mar 2019, 16:50
- Fermentacja
Drożdże zadane do brzezki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przenieśliśmy piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

Uwagi

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałyśmy piwo na cichą.
5 mar 2019, 18:09