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 brzeczki **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**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzeczki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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 brzeczki o temp. ok. 18*C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16*C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przeniosłem 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 (góra-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlaliśmy piwo na cichą.
  5 mar 2019, 18:09

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.