

# Milk Stout Bananowy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **28.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (51.8%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.44 kg (10.1%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.8%)	73 %	1001
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (5.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	zakwaszający bestmalz	0.075 kg (1.7%)	--- %	6
Cukier	laktoza	0.68 kg (15.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	18 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.68 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	banany	5.5 g	Fermentacja cicha	17 dni

## Notatki

- 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), przeniostem piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni. Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Błg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

### Uwagi

Jęczmień prażony dodać na wygrzew (15min).

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 zlailiśmy piwo na cichą.

Po rozlewie ok 1-2 miesiące

9 maj 2021, 22:05