

# Milk Stout bananowy

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **34.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.7%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (13.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Banany pieczone	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni