

# Milk stout pieczone banany

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **30.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.5%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (5.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	zakwaszający	0.075 kg (1.7%)	70 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	34 g	60 min	3.5 %
Na zimno	pieczone banany	5700 g	17 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 52	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis

## Notatki

- [wkpd.waw.pl](http://wkpd.waw.pl) - tam jest receptura  
*17 lis 2019, 16:40*