

# Milk Stout Pieczony banan

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **29.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 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 **25.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 5 kg (69%)     | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L       | 1 kg (13.8%)   | 75 %       | 20   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (4.1%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny              | 0.4 kg (5.5%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.3 kg (4.1%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.25 kg (3.4%) | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentis    |

## Dodatki

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

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Inne            | banan pieczony | 3500 g       | Fermentacja cicha | 17 dni      |
| Dodatek smakowy | laktoza        | 800 g        | Gotowanie         | 20 min      |