

Milk Stout z bananami

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **29.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (65.7%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (11.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Magnum	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Tettnanger	10 g	10 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Pieczone banany	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- dodać Strzegom Czekoladowy ciemny na 15 min. przed końcem zacierania
 - dodać jęczmień palony na wygrzew
 - dodać laktozę na 15 min. przed końcem gotowania
 - gotowanie 70 min.
- 7 paź 2021, 21:19