

Sweet stout z pieczonymi bananami

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM ---
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.6 kg (78.6%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Ziarno	Chocolate	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.25 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	31 g	60 min	8.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	625 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pieczone banany	3500 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- zwiększono ilość słodz chocolate z 0,4 do 0,5 kg
pieczone banany na fermentację cichą:
Banan 5,7 kg (to masa całych owoców zważonych w sklepie, sam „wsad” to szacunkowo ok. 3,4-3,5kg)
Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałiśmy piwo na cichą.
1 sie 2019, 22:01