

# Weizen Rye Oatmeal Banana Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **34.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.68 kg (36.7%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (21.8%)	85 %	8
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.6%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (15.3%)	80 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4.4%)	80 %	39
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.4%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Banany	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Banany pieczone				
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	15 min
Podbicie o 1.5blg				