

Sweet stout z pieczonymi bananami

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM ---
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.7 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **75.7C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **67C**
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **22.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	4.6 kg (78.6%)	--- %	---
Grain	Karmelowy ciemny	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Grain	Chocolate	0.5 kg (8.5%)	--- %	---
Grain	Palone zioarno jęczmienia	0.25 kg (4.3%)	--- %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Northdown	31 g	60 min	8.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	625 g	Boil	15 min
Flavor	Pieczone banany	3500 g	Secondary	---

Notes

- zwiększono ilość siodu 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.
Aug 1, 2019, 10:01 PM