

## To co dał nam świat

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **34.8**
- Style **Sweet Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.2 liter(s)**
- Total mash volume **20.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **76 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **15.2 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **15 min** at **76C**
- Sparge using **15.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.4%)	80 %	5
Grain	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (11.5%)	68 %	1000
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (4.9%)	80 %	6
Grain	Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.9%)	--- %	---
Grain	Jęczmień prażony	0.2 kg (3.3%)	--- %	---
Grain	Zakwaszający	0.075 kg (1.2%)	--- %	---
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (16.5%)	76.1 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	60 min	11 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

US-05	Ale	Dry	11 g	---
-------	-----	-----	------	-----

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	1000 g	Boil	15 min

## Notes

- Fermentacja

Drożdże zadane do brzezki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przenieść piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

Uwagi

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 zlać piwo na cichą.

*May 27, 2020, 11:26 AM*