

# Barakuda Frut Mikk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **30.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (63.6%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (10.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (7.3%)	81 %	53
Ziarno	śłod kawowy	0.2 kg (3.6%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	55 g	60 min	5.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	wisnie	3 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	--------	-----	-------------------	-------