

#34 Plum with cinnamon meaf

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU ---
- SRM **31.2**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Miód wielokwiatowy z pasieki pszczeli azyl	7.2 kg (49%)	77 %	30
Dodatek	Śliwki	7.5 kg (51%)	10 %	40

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalvin 71B	Winiarskie	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda	12500 g	Gotowanie	0 min