

Limo

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **45**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (51.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.9%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.2 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki	5000 g	Fermentacja burzliwa	4 dni