

## śliwkowe

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (39.5%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (39.5%)	81 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.6%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	12 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	10.9 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki	3800 g	Fermentacja cicha	14 dni