

#40 Graff von Zeppelin

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

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 brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (17.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (3.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (2.3%)	78 %	4
Dodatek	Sok gruszkowy NFT	10 kg (76.9%)	15 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Styl: graff
Wartości dla soku gruszkowego mocno orientacyjne
31 sie 2023, 22:49