

32# Graf jabłkowy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **13.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (32.5%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	sok jabłkowy nfc	6 kg (67.3%)	10 %	3
Cukier	cukier waniliowy z wanilią Bourbon	0.02 kg (0.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	lunga	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ksylitol	200 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	cynamon	3 g	Gotowanie	10 min