

## 4# graff jabłkowy

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **13.3**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	wheat malt	0.5 kg (4.5%)	80 %	12
Suchy ekstrakt	barley malt	0.5 kg (4.5%)	80 %	12
Dodatek	sok jabłkowy	10 kg (90.9%)	20 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	50 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ksylitol	180 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	250 g	Gotowanie	10 min