

## #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 brzezki **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