

## 9# graff

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.6**

### 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (55.7%)	80 %	20
Cukier	sok jabłkowy	1 kg (32.8%)	100 %	---
Cukier	cukier	0.35 kg (11.5%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Warrior	5 g	25 min	15.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	cynamon	3 g	Gotowanie	5 min