

Cynamonowy Graf

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **9.1**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (25%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (12.5%) | 75 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | sok jabłkowy | 1.5 kg (37.5%) | 10 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 12 g | 15 min | 13 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 10 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Cynamon | 6 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Laktoza | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | goździki | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | kardamon | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | imbir | 1 g | Gotowanie | 10 min |