

# Graff

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **10.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (7.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (18.5%)	75 %	150
Dodatek	sok(6l jabłko i gruszka)	0.5 kg (18.5%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %