

Graff v2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **9.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Sok jabłkowy	10000 g	Fermentacja burzliwa	---