

## Graff v3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **11.6**
- 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 **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (53.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (7.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.3%)	60 %	3

### 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 jakbłkowy	10000 g	Fermentacja burzliwa	---