

## Polski graff

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **4**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (25.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (74.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	2 dni	4 %
Na zimno	Oktawia	100 g	2 dni	7.1 %