

## Wysłodek - Graff (jabłkowy)

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **7**
- SRM **15.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Wysłodki 9l 8Blg	9 kg (42.9%)	8 %	24
Cukier	Sok jabłkowy 12l 13Blg	12 kg (57.1%)	13 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	0 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Notatki

- inspiracja - <https://www.homebrewtalk.com/forum/threads/graff-malty-slightly-hopped-cider.117117/>

Sok tłoczony z 22 kg Ligola.

Wysłodki po Imperial Red AIPA 20 Blg <https://brewness.com/pl/recipe/chinook-imperial-red-aipa/view>  
25 lut 2019, 13:19