

# Cydr z soku

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Syrop Jabłkowy Hortex	3.13 kg (100%)	100 %	---

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Tokay22 Zamoyskiego	Champagne	Dry	13.75 g	Zamoyskiego

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	ksylitol 8g/0,5L	400 g	Bottling	---
Other	Glukoza 4g/0.5L	200 g	Bottling	---

## Notes

- Dosłódzone 500g ksylitolu na 25l przed rozlaniem - smak wytrawny lekko złamany/ trochę jak wino półwytrawne, zobaczymy za kilka dni

z forum:

8 g/0,5 litra ksylitolu słodzenie

oraz 4 g/0,5 lita glukozy refermentacja

Dosłódź słodzikiem z lidla (2-4 tabletki), ma on te zaletę że jest na bazie sacharyny i w ogóle nie czuć typowego dla słodzików smaku aspartamu

Jan 16, 2019, 4:04 PM