

# Hard Seltzer

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Style **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **10 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **24.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Sugar	Corn Sugar (Dextrose) - glukoza	2.4 kg (100%)	100 %	0

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	4.5 g	Boil	10 min
Water Agent	Pożywka dla drożdży	30 g	Boil	10 min
Fining	Żelatyna	4 g	Primary	3 day(s)

## Notes

- Woda destylowana,  
Odfementowanie powinno być do 0.5-1 BLG  
Konieczna pożywka dla drożdży bo to jest czysta woda i cukier. Drożdżą brakuje minerałów do poprawnej fermentacji.  
Fermentacja w 21 stopniach.

Nagazowanie celować w 2.7

<https://bisonbrew.com/how-to-make-hard-seltzer/>  
Oct 17, 2021, 12:53 AM