

cydr z tłoczonego soku jabłkowego

- Gravity **10 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **9.2 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|-------------------|---------------|-------|-----|
| Adjunct | sok jabłkowy 100% | 9.5 kg (100%) | 10 % | 0.4 |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|------|-------|--------|------------|
| cidrini wytrawne | Wine | Slant | 100 ml | BIOWIN |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|------------------------------|--------|-----------|----------|
| Flavor | skórka pomarańczy bergamotki | 3 g | Secondary | 7 day(s) |

Notes

- blg nawet nie mierzę bo po co, zazwyczaj soki mają od 9-12 blg, a moim zdaniem w cydrze alk nie jest istotny, chodzi o aromat smak i efekt orzeźwienia, soki biorę od kartonów po wyciskane czasem mieszam - osobiście uważam, że efekt jest i tak super, natomiast różnica jest jak doda się np chmieli aromatycznych, albo bergamotki czy curacao, polecam eksperymenty, rezultaty są genialne.
Mar 10, 2017, 2:06 AM