

## Cider #1

---

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

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | sok jabłkowy | 1.3 kg (100%) | 100 %      | --- |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa FCG1 | Winiarskie | Suche | 10 g  | ---          |

### Notatki

- 13 l.  
10,5 blg  
ph ~ 3  
17 sie 2018, 18:01